

INFOPESCA

ISSN 1515-3625

Internacional

**La Acuicultura Peruana,
una mirada al 2025**

**La introducción del pescado en
la alimentación infantil y escolar**



Índice

NÚMERO 63

AÑO 2017

Noticias

2

Nutrición

14

Los lípidos en los productos pesqueros

Judith Traverso
Nelson Avdalov



Acuicultura

17

LA ACUICULTURA PERUANA UNA MIRADA AL 2025

David Mendoza Ramirez,
Christian Berger Cebrelli,
Karl Berger Cisneros



Tecnología

24

Pescado salado en Uruguay, últimos 40 años

Amador Ripoll



Desarrollo

29

La introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar

Nelson Avdalov



Sinopsis del mercado

34

Traducido por INFOPESCA del boletín trimestral Globefish Highlights, redactado por FAO-GLOBEFISH y distribuido como suplemento a todos los suscriptores de la red INFO (INFOPESCA, INFOFISH, INFOPECHE, INFOSAMAK, INFOYU, EUROFISH) en sus respectivos idiomas.

Reportes de GLOBEFISH

Economía general

36

Mercado de Atún



38

Mercado de Salmón



42

Mercado de Camarón



46



Director/Redactor Responsable

Nelson Avdalov
nelson.avdalov@infopesca.org

Graciela Pereira
Representante Legal

Colaboran
Rodrigo Misa, Leonardo Faraone,
Gloria Scelza.

INFOPESCA INTERNACIONAL

Es una publicación oficial de Infopesca.
ISSN 1515-3625
Autorización del MEC N° 1223
Los artículos firmados, son de
Responsabilidad exclusiva de sus
autores. Prohibida su reproducción total
o parcial sin previo consentimiento del
Redactor Responsable.

Julio Herrera y Obes 1296. 11200
Tel.: (598) 2902 8701
Montevideo - Uruguay
e-mail: infopesca@infopesca.
www.infopesca.org

Otros servicios de la Red INFO

INFOFISH (Asia)
1st Floor, Wisma LKIM
47120 Puchong, Selangor de Malaysia
Tel: +60380649298/9306
info@infofish.org - www.infofish.org

INFOPECHE (Africa)
Tour C, 19ème étage, Cité
Administrative
Abidjan 01, Côte d' Ivoire
Tel: (225) 20228980
Fax: (225) 20218054
infopeche@aviso.ci - www.infopeche.ci

INFOSAMAK (Países árabes)
71, Bd Rahal El Meskini
20000 Casablanca, Marruecos
Tel: (212) 522540856
Fax: (212) 522540855
infosamak@infosamak.org -
www.infosamak.org

INFOYU (China, R.P.)
Room 514, Nongfeng Bld
No. 96, East Third Ring Road
Chaoyang District - Beijing 100122 - P.R.
China
Tel: +86 10 59199614
Fax: +86 10 59199614
infoyu@agri.gov.cn - www.infoyu.net

GLOBEFISH (FAO-FIIU)
Viale delle Terme di Caracalla 00153
Roma, Italia
Tel: (39) 0657056313
Fax: (39) 06570 55188
globefish@fao.org - www.globefish.org

EUROFISH (Europa Oriental)
H.C. Andersens, Boulevard 44-46
DK-1553 Copenhagen V, Denmark
Tel: (45) 333 777 55
Fax: (45) 333 777 56
info@eurofish.dk - www.eurofish.dk

Diseño, edición, armado y fotografía

Nelson Avdalov

BRASIL

GOBIERNO SUSPENDE LAS EXPORTACIONES DE PESCADO A LA UNIÓN EUROPEA

El 3 de enero entró en vigor la suspensión temporal de las exportaciones de pescado brasileño a la Unión Europea, anunciada por el Secretario de Defensa Agropecuaria del Ministerio de la Agricultura, Ganadería y Abastecimiento de Brasil (MAPA), Luis Rangel. La medida está acompañada por un plan de Acción "para responder a las inquietudes y cuestionamientos por parte de la UE", tras la inspección realizada por ésta en setiembre. Según el jerarca, la decisión del MAPA tiene como objetivo evitar la posible suspensión unilateral por parte de la UE a la entrada de estos productos al mercado comunitario.

También aclaró que no se encontraron señales de contaminación en el pescado. Rangel explicó que "es la medida más adecuada en este momento y mientras no tengamos las soluciones para presentarles", quien agregó que la medida deja a Brasil "en una posición más favorable para reanudar las exportaciones tan pronto como se resuelvan los problemas, evitando de esta manera una suspensión unilateral por la UE". El portal de Globo detalla que el estado que más exporta a la UE es Santa Catarina, donde los fiscales europeos hicieron la auditoría. Por muestreo, fueron a diez empresas e identificaron irregularidades en seis.

Los problemas señalados están relacionados con la estructura de los establecimientos, manejo y fallas en los barcos pesqueros. Por su parte, el presidente de la Asociación Brasileña de Piscicultura, Francisco Medeiros, le solicitó al MAPA que el gobierno actúe a fin de revertir la medida. "La mayoría de las plantas están funcionando dentro de la legalidad, incluso con certificaciones europeas y estadounidenses, y no justifica esa prohibición", declaró a Globo. Por otra parte, Rangel explicó que el ministerio está buscando formas de implementar la colaboración con otros organismos públicos para la inspección sanitaria en las embarcaciones pesqueras, un

tema que es bastante criticado por la UE. Otro de los pasos a seguir es solicitarle a la UE que se haga una diferenciación en las exigencias sanitarias en lo que respecta a los peces de captura y los de acuicultura.

El secretario indicó que "las autoridades sanitarias del bloque europeo consideran que el pescado parte de un único contexto, algo con lo que discrepamos. Son matrices diferentes para ser tratadas de manera igualitaria". La exportación de pescado a la UE genera USD 62 millones de dólares al año, según la Asociación Brasileña de las Industrias de Pescado.

CRECE LA PRODUCCIÓN DE TILAPIA Y CAE LA DE CAMARÓN

El último informe del Instituto Brasileiro de Geografía y Estadística (IBGE) revela que la producción de pescado proveniente de la acuicultura alcanzó las 507 120 toneladas durante 2016, lo que representa un aumento de 4,4% en comparación al 2015. Rondônia sigue siendo el principal productor con 90 640 toneladas (17,9% de la producción nacional). Paraná se mantuvo en la segunda posición con 76 060 toneladas y San Pablo alcanzó el tercer lugar tras registrar 48 350 toneladas. La tilapia es la principal especie cultivada en Brasil. En total se produjeron 239 090 toneladas, lo que representa el 47,1% de la producción total de acuicultura. Esta cifra significa un incremento de 9,3% respecto a 2015. La segunda especie más importante fue el tambaquí, con el 27% de la producción brasileña durante 2016 (136 990 toneladas). La cosecha registró un incremento de 0,2% en relación al 2015.

De la región Norte proviene el 79.8% del total nacional. Por otra parte, la producción de camarón registró una reducción de 26,1% en comparación a 2015, causada principalmente por el virus de la mancha blanca que afectó a los productores en Nordeste. Ceará continúa siendo el principal productor de camarón con el 48,8% del total. Respecto a bivalvos, el estudio de IBGE revela que la producción de ostras, vieiras y mejillones alcanzó las 20 830 toneladas en el período de revisión. Santa

Catarina fue el principal productor con el 97,9% del total. Por su parte, el Estado de Ceará vio afectada su producción a causa de la marea roja.

COLOMBIA

GOBIERNO APUESTA A INCREMENTAR LAS EXPORTACIONES DE TILAPIA

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Ministerio de Agricultura presentaron instrumentos cuyo objetivo es lograr que el sector de la acuicultura, en particular de tilapia, aumente sus exportaciones. El primer instrumento consta de un paquete de cinco convenios de asistencia técnica que busca preparar la oferta exportable de 735 pequeños productores de tilapia. A su vez, el gobierno presentó la primera certificación grupal que recibe el sector por la Mejor Práctica de Producción Acuícola, otorgada por la Alianza Global de Acuicultura (GAA), lo que se traduce como un gran impulso a las ventas en los mercados internacionales, especialmente Estados Unidos y Canadá. Esta certificación se le otorga a un grupo de 33 unidades productivas piscícolas.

COSTA RICA /CHILE

GOBIERNO COSTARRICENSE INTERESADO EN PRODUCTOS PESQUEROS CHILENOS

El Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) de Costa Rica visitó Chile para evaluar el sistema de control oficial implementado por el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) y el desarrollo de los establecimientos en sus propios sistemas de autocontrol basados en los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). La delegación recorrió plantas de elaboración en las regiones Metropolitana, Los Lagos y Biobío, y plantas elaboradoras de alimentos para animales acuáticos, laboratorios de control de residuos y centros de cultivo. La subdirectora de Comercio Exterior de SERNAPESCA, Mónica Rojas, manifestó que a pesar de que Costa Rica sea un mercado en apariencia pequeño,

“resulta bastante atractivo para el sector productivo nacional. Actualmente hay 68 establecimientos que han solicitado habilitación para poder enviar productos al mercado costarricense, así que puede ser una proyección de interés el que efectivamente esto se pueda materializar, y los establecimientos queden habilitados para exportar”.

Por su parte, el Dr. Luis Matamoros, jefe de la delegación costarricense, señaló que actualmente se está haciendo “una valoración específica a nivel de productos de la pesca silvestre y de la acuicultura, incorporando controles también a nivel de las empresas que fabrican alimentos medicados para la acuicultura”. El especialista agregó que hay un fuerte interés en “la supervisión que ejercen los servicios oficiales en las fábricas que elaboran medicamentos de uso veterinario para las producciones acuícolas, pero enfocado principalmente en la supervisión que se realiza en toda la cadena de comercialización en Chile, ejercida por las autoridades competentes”, con el objetivo de obtener garantías al país para que ingresen productos inocuos y seguros.

CHILE

SE BUSCA INSTAURAR EL DÍA DE LA MERLUZA DE CHILE

El Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF Chile) remarcó que la merluza común (*Merluccius gayi gayi*) merece tener su día y señaló al domingo 8 de octubre como el primer Día de la Merluza Chilena. La ONG pretende que la efeméride sea establecida oficialmente cada año en el segundo domingo posterior al cierre de la veda del recurso. En la actualidad, la merluza común se encuentra en una situación crítica, como también prácticamente el 50% de las principales pesquerías del país. La coordinadora del Programa Pesquerías de WWF Chile, Valesca Montes, explicó que la intención es que “la gente reconozca a la merluza común o pescada como un recurso netamente chileno, muy relevante en términos alimentarios, culturales y también para el sustento de casi 10 mil pescadores y sus

familias, además de los trabajadores del sector industrial, como tripulantes y trabajadores de plantas de proceso”. A su vez, la coordinadora dijo que para lograr la recuperación de la pesquería se implementarán planes de manejo, “con una estrategia integral que permita subsanar el impacto social de una menor cuota.

Asimismo, hemos hecho una serie de propuestas como la extensión de la veda, mejorar progresivamente la selectividad de los artes de pesca utilizados para ir aumentando el tamaño de ejemplares capturados y reforzar el combate a la pesca ilegal”. La instauración del Día de la Merluza Chilena pretende darle visibilidad a la importancia de la pesquería para el país. Por último, Montes subrayó que se exhortará “a comer merluza como una forma de celebrar y compartir luego de haber respetado su veda biológica durante setiembre. La clave es observar algunas medidas para asegurar un consumo inteligente y sustentable, como por ejemplo, que la procedencia del producto sea legal. Queremos que todo el país sea parte de esto y que esta celebración pueda ser considerada como una efeméride oficial en Chile”, subrayó.

LA PRODUCCIÓN DE SALMÓNIDOS PARA 2018 ESTARÁ CERCA DE LOS NIVELES DE 2015

La consultora acuícola IndexSalmón prevé precios bajos de exportación para el salmón chileno durante los próximos meses debido al crecimiento estimado de producción de salmónidos. La cifra superaría las 823 000 toneladas en 2018, lo que significa un 4,4% más que lo estimado para 2017. La consultora prevé que a fin de año se habrán cosechado 760 000 toneladas, de las cuales 568 000 corresponden a salmón del Atlántico, 130 000 de salmón plateado y 62 000 de trucha arcoíris. Estas cifras marcan que las cosechas de 2018 se acercarán a las registradas en 2015, cuando se llegó a 883 102 toneladas, y se alcanzarían retornos por USD 3 507 millones, según cifras del Banco Central. De este total, 620 000 corresponderían a salmón del Atlántico, 135 000 a salmón plateado y 68 000 para trucha arcoíris. El director general de

IndexSalmón, Reinaldo Vidal, señaló que la tendencia llegará a su nivel más bajo en 2019, debido a la sobreoferta del producto, aunque dependerá de cómo se comporte el mercado Noruego. Por su parte, el presidente de SalmonChile, considera que “es difícil que los precios vuelvan a estar a los niveles que habían alcanzado durante 2016 y principios de 2017”.

COMIENZA PROCESO DE CERTIFICACIÓN MSC DE LA MERLUZA AUSTRAL

La pesquería industrial chilena de la merluza austral (*Merluccius australis*) comenzó el proceso de certificación de Marine Stewardship Council (MSC). La empresa SAI Global llevará a cabo el proceso de evaluación durante un año de acuerdo a los principios y criterios de la pesca sustentable de la organización internacional. Se analizará el Área de Pesca 87, definida por FAO entre las regiones de Los Lagos, Aysén y Magallanes. Según destaca el portal Aqua.cl, la gerente general de la Federación de Industrias Pesqueras del Sur Austral, Valeria Carvajal, manifestó que las “empresas asociadas han decidido emprender este desafío, ya que reconocen la importancia del sello MSC, que al certificar la sustentabilidad de la pesquería industrial de la merluza austral, permitirá mejorar la comercialización de sus productos en los mercados internacionales”. Una delegación de la empresa SAI Global, compuesta por expertos en certificación, se reunirá con representantes de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA), el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) y el Instituto de Fomento Pesquero (IFOP). También se trasladarán a las regiones australes para entrevistar a los stakeholders y conocer en profundidad las características de la flota pesquera que opera en el sur austral.

CHINA

NUEVO CANAL COMERCIAL AL SUR DE ASIA

Un puerto operado por China en Pakistán le está permitiendo a China un nuevo canal comercial en el sur de Asia y Medio Oriente.

Informes gubernamentales de la región occidental de China señalan un aumento en el comercio de productos pesqueros desde el puerto de Gwadar en el Golfo Árabe. Gran parte de estos productos son dirigidos a la ciudad china de Urumqi, un centro logístico para las regiones del norte y oeste de China. Gwadar tiene una ubicación geográfica privilegiada y se encuentra cerca de la frontera de Pakistán con Irán. También implica un trayecto corto desde la costa norte de la India, así como desde la costa del Golfo y el este de África.

ECUADOR

SE RENUEVA CONVENIO ATUNERO CON ANFACO

El Gobierno de Ecuador y la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados (ANFACO-CECOPECA) renovaron y actualizaron el convenio cuyo objetivo es “fortalecer la cooperación técnica y científica de la industria atunera y estrechar las relaciones con Ecuador como socio estratégico en el abastecimiento de atún para la industria española”. El acuerdo tiene ya más de 10 años de vigencia, y fortalece la colaboración entre el Gobierno de Ecuador y ANFACO en materia atunera. A su vez, permitirá desarrollar acciones conjuntas de capacitación, innovación, asistencia técnica y mejora de la productividad.

La nueva ministra de Acuicultura y Pesca del Ecuador, Kastusta Drouet, explicó que su país y España son socios estratégicos y amigos en la industria, y que además forman “un gran equipo de trabajo”. Por su parte, el secretario general de ANFACO, Juan Manuel Vieites, también destacó el carácter estratégico de la alianza con Ecuador. Remarcó que Manta es uno de los tres puertos atuneros más importantes del planeta y que Ecuador está alineado con los principios comerciales, sostenibles y de control de Europa. Vieites agregó que “hay operadores económicos que muchas veces no son leales en cuanto a la

comercialización de nuestros productos, y eso significa que cuanto más fortaleza tengamos los que queremos hacer las cosas bien, estaremos apoyando a los mercados, seremos pioneros y más competitivos, que es lo que demandan las empresas”. Por último, el jerarca remarcó que “Ecuador es el primer exportador de conserva de atún a la UE; es uno de los grandes suministradores de lomos de atún. Por eso es un socio estratégico. Hay inversiones españolas allí, y por eso mantener la colaboración es fundamental”.

UNA MEJOR ALIMENTACIÓN Y AVANCES TECNOLÓGICOS IMPULSAN EL CRECIMIENTO DEL CAMARÓN

El Presidente de la Cámara Nacional de Acuicultura, José Antonio Camposano, dijo en una entrevista a Undercurrent News durante la Aqua Expo Guayaquil 2017 que las actualizaciones tecnológicas y las raciones mejoradas están impulsando la producción de camarón ecuatoriano a niveles récord. Sin embargo, la menor disponibilidad de larvas amenaza el crecimiento futuro. La industria sigue manteniendo su compromiso para reducir el uso de antibióticos, que ya es “muy bajo” en comparación con otros países, destacó el jerarca. Los productores ecuatorianos también están introduciendo más actualizaciones tecnológicas a sus métodos de producción.

Estos incluyen más alimentadores automáticos, máquinas de aireación para aumentar el oxígeno y recircular el agua, tratamientos de agua y el uso de probióticos, además de mejoras en la alimentación y la genética. Para Camposano, la industria ecuatoriana “continúa aprendiendo. Con los avances tecnológicos, es nuestra responsabilidad, como uno de los principales proveedores de camarón en el mundo, marcar el camino”.

A su vez, las actualizaciones tecnológicas en curso están mejorando el engorde de camarón y la tasa de supervivencia de las

granjas, lo que resulta en una mayor producción sin aumentar la densidad.

ECUADOR /PERÚ

SE DESARROLLÓ TALLER DE COOPERACIÓN PARA COMBATIR PESCA ILEGAL (INDNR)

Ecuador y Perú desarrollaron un taller binacional de cooperación en Guayaquil para intercambiar experiencias y generar propuestas para combatir la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR). El evento contó con la participación de autoridades involucradas en la fiscalización pesquera de ambos países y fue organizado de manera conjunta por el ministerio de Acuicultura y Pesca (MAP), la Dirección Nacional de los Espacios Acuáticos (DIRNEA) y la FAO. Según destaca el portal del Ministerio de Acuicultura y Pesca de Ecuador, “en el marco del acto inaugural, Javier Cardoso, viceministro de Acuicultura y Pesca, señaló que la pesca INDNR es la tercera actividad económica más rentable en el mundo y amenaza contra la conservación efectiva y la ordenación de los recursos pesqueros”.

El jerarca manifestó que “el cuidado y protección de nuestros océanos debe ser íntegro y en todo momento. Veo con optimismo este taller para construir estrategias efectivas que nos ayuden a vencer a este letal enemigo que se llama pesca ilegal, en beneficio de nuestros países y de la gente noble que se dedica a la pesca”. Por su parte, el Ministerio de la Producción de Perú (PRODUCE) destacó que los funcionarios ecuatorianos abordaron temas como el plan de acción nacional contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR), y la responsabilidad de los estados para prevenirla, desalentarla y eliminarla. A su vez, los directivos peruanos expusieron las acciones que realizan para prevenir, desalentar y eliminar la pesca INDNR en Perú, los abordajes en agua jurisdiccionales, sus alternativas, riesgos y resultados, entre otros puntos.

También se trabajó sobre acciones fronterizas conjuntas entre autoridades marítimas de Ecuador y Perú.

ESPAÑA

CONSUMO DE PANGASIUS CAE FUERTEMENTE

La consultora Nielsen informó que el consumo de pangasius en las cadenas minoristas se redujo un 50% en el último año, siendo el factor principal la mala imagen del producto importado desde Vietnam en la prensa española. La forma de producción, el respeto por el medio ambiente, y su valor nutricional en comparación con otras especies más tradicionales, son señaladas permanentemente. Cabe destacar que el punto más crítico de la mala reputación del pangasius se dio en enero de 2017, cuando una cadena de televisión hizo un reportaje sobre este producto, lo que provocó que se retiraran de una importante cadena minorista. Además, la presión de las asociaciones de padres de alumnos obligó a que se quitaran de los menús escolares. España ha sido el mayor consumidor de pangasius de la Unión Europea, con importaciones que se aproximaban a las 50 000 toneladas. Abril y mayo fueron sus peores meses, ya que las importaciones no llegaron a las 500 toneladas frente a las 2 000 habituales en otros periodos.

EUROPA

SE PREVÉ UN AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN DE LUBINA Y DORADA PARA 2018

El Observatorio Europeo de Mercados de la Pesca y la Acuicultura (EUMOFA, por sus siglas en inglés) anunció, en base a datos de Kontali Analyse, que en 2018 las cosechas europeas de dorada y lubina podrían alcanzar niveles récord, rondando las 372 000 toneladas. Se estima que la lubina alcanzaría una producción de 167 000 toneladas, lo que significa un 4,8% más que lo estimado para 2017.

Los principales países productores serían Turquía con 65 000 toneladas y Grecia 50 000 toneladas, concentrando el 68,86% de la producción total. El informe también pone de manifiesto el estancamiento de la producción en operadores tradicionales como España, Italia o Francia. Respecto a la dorada, las cosechas estimadas para 2018 rondarían las 205 000 toneladas, lo que se traduce en un incremento del 6,34% respecto a lo que se espera una vez que cierre el 2017. Grecia y Turquía cosecharían el 65,37% de la producción total, mientras que España, Francia e Italia tendrían una producción con tendencia estable.

EUROPA/CHILE

SE CONFIRMA ACUERDO POR COMERCIO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Los ministros de Agricultura de la Unión Europea confirmaron el acuerdo con Chile sobre el comercio de productos ecológicos. En consecuencia, se reconoce la mutua equivalencia entre las normas y los sistemas de control de vigilancia a este tipo de producción. Algunos de los productos ecológicos de la UE que se buscan promocionar son de origen animal no procesados, como los de acuicultura y las raciones. Este es el primer acuerdo de "nueva generación" en comercio de productos ecológicos y el primero con un país latinoamericano. Este nuevo acuerdo entrará en vigor tres meses después de que las partes concluyan sus procedimientos internos de aplicación. A su vez resta el visto bueno del Parlamento Europeo para su adopción definitiva.

FAO

EL COMITÉ DE PESCA SE REUNIÓ EN COREA

El Comité de Pesca de FAO se reunió del 4 al 8 de setiembre en Busan, Corea, para analizar, entre otras cosas, aspectos relacionados a la

seguridad alimentaria, la reducción de pérdidas y las últimas estadísticas en materia de comercio pesquero. Según los datos que analizó el COFI en setiembre, el total de la producción pesquera mundial mostró un nuevo crecimiento durante el período 2014-2015, alcanzando un récord histórico de 169 millones de toneladas en 2015. Las estimaciones preliminares para 2016 y las proyecciones para 2017 marcan un ligero incremento adicional. La acuicultura ha sido el principal motor de este crecimiento, que representa un aumento promedio del 5,6% anual en el período 2005-2015. En este sentido, los datos preliminares para 2016 y las proyecciones para 2017 también señalan un nuevo aumento de la producción acuícola hasta alcanzar una cuota del 47-48% del total de la producción pesquera. A pesar de que en los últimos años, la tasa de crecimiento media anual de la producción acuícola ha mostrado signos de desaceleración, sigue siendo uno de los sectores de producción de alimentos que crece más rápidamente. FAO prevé que la producción acuícola supere a la producción total de captura para 2021. De todas formas, es importante remarcar que la pesca extractiva todavía sigue siendo dominante para varias especies.

FAO

CREAN RED EN AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE CONTRA LA PESCA ILEGAL

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) anunció que Chile, Costa Rica, Panamá y Perú crearon la primera red de América Latina y el Caribe cuyo objetivo es intercambiar información y experiencias para combatir la pesca ilegal de manera más eficiente. Los cuatro países se adhirieron al Acuerdo sobre Medidas del Estado Rector del Puerto, que es reconocido como el primer tratado internacional de carácter vinculante centrado específicamente en la pesca ilegal. Esta red está integrada por las autoridades sectoriales de cada uno de los países miembros y la secretaría técnica está en manos de Perú. El oficial superior de Pesca y Acuicultura de la FAO para América Latina y

el Caribe, Alejandro Flores, manifestó que “uno de los principales desafíos en la implementación de acuerdos y tratados internacionales contra la Pesca Ilegal, No Declarada y No Reglamentada (INDNR) es el intercambio de información entre países (...) y esta red es una respuesta directa ante ese desafío”. Según cifras de la organización, la Pesca INDNR registra capturas de hasta 26 millones de toneladas al año por un valor de hasta USD 23 000 millones. Por su parte, el representante de la Dirección General de Capitanías de Puerto de Perú, capitán Pedro Alarcón, subrayó que “esta nueva red representa un gran potencial para enriquecer las experiencias de combate a la pesca ilegal de nuestros países y para hacer frente, como bloque, al problema de la pesca ilegal”. Según la FAO, una de las primeras medidas apuntará a “generar un plan de cooperación técnica entre los países en materia de combate a la pesca ilegal. Los países participantes se comprometieron a iniciar el funcionamiento de la red a la brevedad e invitarán a otros países de la región que estén interesados a participar de esta iniciativa”.

FAO

PUBLICAN APLICACIÓN MÓVIL PARA RECOPIAR ESTADÍSTICAS DE LA PESCA ARTESANAL

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó un documento explicando el uso de la base de datos OPEN ARTFISH y la aplicación para teléfonos móviles FAO ODK, cuyo objetivo es proporcionar y estandarizar la recopilación de datos de la pesca artesanal. La principal función de la herramienta es facilitar la implementación de una rutina de recolección, almacenamiento y análisis de datos barato y sostenible, usando procedimientos estadísticos apropiados. El documento fue preparado por el FAO Fisheries and Aquaculture Statistics and Information Branch (FIAS), con el objetivo de disponer una herramienta para recopilación de datos de la pesca a pequeña escala, comprendiendo una base de datos genérica (OPEN ARTFISH) y una aplicación móvil. El

documento se puede descargar en este link: <http://www.fao.org/3/a-i7680e.pdf>

FAO

ESTUDIO PREVÉ CRECIMIENTO A CORTO PLAZO DE LA BRECHA ENTRE OFERTA Y DEMANDA DE PESCADO

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó un nuevo documento donde se analiza el futuro de la acuicultura como proveedor de pescado y mariscos en el marco de la creciente demanda mundial. El estudio “Short-term projection of global fish demand and supply gaps” tiene como objetivo elaborar un modelo de proyección a corto plazo para evaluar y supervisar las posibles brechas entre demanda y oferta, y aportar esta información a nivel nacional, por regiones y a nivel mundial para nueve grupos de especies. Una de las principales conclusiones es que si los precios del pescado y las preferencias de los consumidores siguen siendo las mismas, el crecimiento de los ingresos impulsaría la demanda mundial y se pasaría de 20 kg por habitante al año a 25 kg por habitante al año a principios de 2020.

Las proyecciones conservadoras apuntan a la cifra de 23 kg por año. Al agregar la variable del crecimiento de la población, la demanda de productos pesqueros se impulsaría hasta 47 millones de toneladas (31 millones de toneladas considerando una proyección conservadora). Bajo este contexto, la acuicultura sólo podría cubrir 19 millones de toneladas, es decir el 40% del crecimiento estimado de la demanda (62% en el caso de la proyección conservadora). En cuanto a los mariscos, incluyendo moluscos y crustáceos, el déficit generado entre la oferta y la demanda podría ser mayor que para el pescado (55% y 45%).

Teniendo en cuenta que la producción acuícola mundial sigue su paulatino ritmo de crecimiento de 4,5% anual, será insuficiente para poder cubrir la demanda. El crecimiento debería tener un ritmo anual de 9,9% para alcanzar este déficit en 2020. El informe revela

que apenas 17 países estarían teniendo el ritmo de crecimiento deseado. Por último, se concluye que con estos datos del modelo de proyección a corto plazo se deberán adoptar formulación de políticas y ayudas al desarrollo, la planificación de negocios o inversiones y otras decisiones en relación a esta problemática.

INFOPECA

SE DESARROLLÓ EL III FORO SOBRE INTRODUCCIÓN DEL PESCADO EN LA ALIMENTACIÓN INFANTIL Y ESCOLAR

Se llevó a cabo el "III Foro Internacional sobre Introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar" en la ciudad de Buenos Aires, Argentina, del 8 al 10 de noviembre, mediante la organización conjunta entre la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el Centro para la información de Mercado y Servicios de Asistencia para Productos Pesqueros (INFOPECA), y la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, dependiente del Ministerio de Agroindustria de la Nación, de la República Argentina.

El evento contó con la participación de más de 70 representantes de diferentes países de la región y los temas tratados abarcaron importantes aspectos: tecnologías adaptadas a la alimentación infantil, escolar e institucional; experiencias en campañas de promoción y difusión del consumo de pescado en niños/as; principales aspectos nutricionales y evaluación del impacto del consumo de pescado en los niños/as.

Durante la apertura, Francisco Yofre, Oficial a Cargo de FAO Argentina, hizo hincapié en la importancia del consumo de pescado y la pesca en la niñez para una alimentación saludable. "Tenemos presente la Agenda 2030 y este foro contribuye al cumplimiento del objetivo 2, Hambre Cero erradicación del hambre", añadió. Nelson Avdalov de INFOPECA hizo hincapié en la importancia de combatir la desnutrición y combatir la

obesidad. Cuando la dieta no es adecuada, pasamos de la desnutrición a la obesidad. Destacó la Importancia del pescado porque tiene todos los aminoácidos esenciales y micronutrientes difíciles de encontrar en otros alimentos. Destacó que los países con muy bajo nivel de obesidad tiene alta prevalencia de pescado en su dieta. A su vez, Jogeir Toppe, Oficial de Pesca en FAO SLM, habló sobre los esfuerzos regionales de la FAO en América Latina y el Caribe en la inclusión del pescado en la alimentación escolar. "En la alimentación escolar hay que asegurar que los niños coman bien y desarrollen buenos hábitos.

Ellos son el futuro y llevan el conocimiento a sus hogares" explicó Toppe. Por su parte, el Ministerio de Agroindustria de la Nación remarcó que "se eligió a la Argentina como anfitriona del encuentro dada las acciones iniciadas por primera vez desde la cartera nacional, para la conformación de la Mesa de Promoción del Consumo de Pescados, con representantes de empresas, asociaciones de supermercados y otros organismos estatales; dado el bajo consumo en nuestro país de este tipo de alimentos.

IRÁN

LA ACUICULTURA EN ORIENTE MEDIO ES LIDERADA POR IRÁN

El portal Tehran Times informó que Irán es el principal país en Oriente Medio en términos de producción acuícola, llegando a 320 147 toneladas. El secretario general de Producción y Comercialización del sector pesquero, Ali-Akbar Khodaei, agregó que el país ocupa el puesto 17 en el ranking mundial. Turquía, con 234 000 toneladas producidas y Pakistán con 148 000 toneladas, completan el podio en la región. Según constata el medio, luego de la implementación del acuerdo nuclear con las potencias mundiales en enero de 2016, el gobierno iraní se ha enfocado en el desarrollo de la industria pesquera nacional para atraer inversiones extranjeras y aumentar la participación del país en el mercado

internacional. China, Finlandia, Francia, Italia, Rumania, Rusia, Tailandia y Vietnam son algunos de los países que han participado de negociaciones con Irán.

IRLANDA

APUESTA FUERTE A LA PARTICIPACIÓN DE LA MUJER EN EL SECTOR PESQUERO

La Agencia de Desarrollo de la Pesca de Irlanda (Bord Iascaigh Mhara - BIM) organizó en Dublín un encuentro de mujeres del sector pesquero con el objetivo de establecer un foro de mujeres profesionales en la pesca. La reunión contó con la participación de la organización Australian Women's Industry Network Seafood Community (WINSOC), creada en 2016 para promover el papel de las mujeres en la industria pesquera. Su presidenta, Leonie Noble, destacó que "el aumento de la visibilidad de las mujeres en la industria de los productos pesqueros es muy importante". Además, según la organización, el 55% de la industria en todo el mundo está formado por mujeres, pero menos del 5% tienen puestos directivos. La agencia IBM remarcó que "la industria pesquera de Irlanda, al igual que otros países, está dominada por los hombres", y a pesar de que hay un número creciente de mujeres que trabaja en la industria en general, la implementación de esta red de apoyo "podría fomentar una mayor representación, roles de liderazgo y reconocimiento por la importante contribución que las mujeres tienen en el sector".

MUNDIAL

ASC Y MSC PRESENTAN ESTÁNDAR DE ALGAS MARINAS

El Marine Stewardship Council (MSC) y Aquaculture Stewardship Council (ASC) lanzaron un nuevo estándar de algas marinas para promover el cultivo sostenible y la recolección de algas marinas silvestres. Según destaca el portal Worldfishing.net, ASC y MSC dijeron que el nuevo estándar ayudará a proteger los entornos marinos y garantizar los

medios de vida de las personas que dependen de ellos, al reconocer y recompensar la producción sostenible y socialmente responsable de algas marinas.

El estándar apunta a minimizar los impactos ambientales y sociales de las operaciones de algas marinas. Las operaciones de algas marinas deben demostrar que mantienen poblaciones silvestres sostenibles y minimizan activamente su impacto en el entorno natural circundante, como también deben ser manejadas de una manera efectiva y socialmente responsable. El Estándar de Algas Marinas de ASC-MSC utilizará el Estándar de Cadena de Custodia MSC existente para garantizar que haya sistemas de trazabilidad efectivos en toda la cadena de suministro.

El CEO de MSC, Rupert Howes, manifestó que "las algas marinas se encuentran en una amplia gama de productos, incluidos alimentos, cosméticos, medicamentos y fertilizantes. Es un recurso valioso para las comunidades costeras y es compatible con una industria mundial en crecimiento". El especialista agregó que "las algas también absorben cantidades significativas de CO2, ayudando a regular el clima, proporciona hábitats importantes y protege las costas de la erosión. Por lo tanto, es esencial que las algas se cosechen de una manera que permita que prosperen tanto las comunidades como el medio ambiente. El nuevo estándar ofrece a los productores responsables de algas la oportunidad de obtener reconocimiento internacional por sus esfuerzos".

NICARAGUA

SE REANUDÓ EL PROCESAMIENTO DE PESCADO DORADO

El sector pesquero nicaragüense retomó el procesamiento de pescado dorado y según Javier Sánchez, presidente de la Cámara de la Pesca de Nicaragua (CAPENIC), se están produciendo alrededor de 68 000 kilos de filete semanalmente. El jerarca destacó que esta es una buena noticia para el sector, debido a que

el país no procesaba este pescado desde hace tres años. Según recogió el medio El Nuevo Diario, Sánchez explicó que “es un tipo de pescado migratorio que hace tres años no veíamos por el calentamiento del agua, pero este año, gracias a Dios, estamos teniendo una excelente temporada”.

El producto se exporta en filete, principalmente a EEUU y su valor oscila entre USD 3,5 y USD 4/libra. Luego agregó que “es un producto sumamente cotizado. Se usa en las mayores cadenas de restaurantes de EEUU, para los cruceros, y se vende masivamente”. Se pesca en el Pacífico del país y se empaqueta al vacío en filetes.

PARAGUAY

GOBIERNO ENTREGARÁ 200 MIL ALEVINES DE PACÚ A PEQUEÑOS PRODUCTORES

El Ministerio de Agricultura y Ganadería busca incentivar el desarrollo de la piscicultura como forma alternativa de combatir la pobreza rural, promover la seguridad alimentaria y nutricional, mejorar la rentabilidad y mejorar la calidad de vida de las personas. Una de las acciones más importantes del Programa Nacional de Desarrollo de Acuicultura Sostenible en Paraguay será la entrega de 200 000 alevines de pacú a pequeños productores, por intermedio de una donación de la embajada de Taiwán Provincia de China al ministerio, beneficiando a los productores cuyas granjas se encuentran en el margen izquierdo de la represa Itaipú Binacional.

También se realizará el traspaso de la planta de producción de alimentos en la ciudad de San Lorenzo, que pasará de la administración del gobierno de Taiwán Provincia de China a la administración del gobierno paraguayo. El ministerio tiene como objetivo impulsar la acuicultura y llegar a los productores de todo el país con apoyo, asistencia técnica, transferencia de tecnologías y acompañamiento permanente.

PERÚ

SE PREVÉ UN CRECIMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE TRUCHA ARCOIRIS

La Dirección de Acuicultura del Ministerio de la Producción de Perú (PRODUCE) elaboró el documento “Cultivo de la Trucha Arco Iris: en el Perú, con énfasis en la importación de ovas embrionadas y la comercialización de la producción”, donde analiza el desarrollo del cultivo de trucha arco iris en el país durante el periodo 2011-2016. El informe revela que el cultivo de esta especie ha tenido un crecimiento vertiginoso en la última década, alcanzando una producción en 2016 de 52 217 toneladas y logrando un relativo éxito en las zonas altoandinas.

El departamento de Puno es el principal productor de trucha con más 43 000 toneladas, lo que significa más del 80% de la producción nacional. A su vez, también se observa un notable incremento de la importación de ovas, con origen principalmente de EEUU, Dinamarca, España y Gran Bretaña. El gobierno estima que la producción de trucha arco iris podría alcanzar las 78 820 toneladas para 2021, mientras que la importación de ovas sería de 329 851 000 unidades para el mismo año, “debido al crecimiento en la demanda de trucha en el mercado interno y el ingreso a nuevos mercados internacionales”.

El informe también señala que el cultivo de trucha arco iris en Perú “seguirá expandiéndose e incrementándose en las lagunas altoandinas, empleando como principal sistema de producción las jaulas flotantes, ya sean metálicas o artesanales, dado sus bajos niveles de inversión en comparación con los sistemas de raceways, facilidad de empleo de nuevas tecnologías de apoyo a la producción y la aplicación del enfoque ecosistémico”.

PERÚ

DELEGACIÓN EUROPEA AUDITA LA INOCUIDAD DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS PARA EXPORTAR

Funcionarios de la Dirección General de Salud e Inocuidad Alimentaria de la Unión Europea (DG SANTE) visitaron Perú para auditar al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) y evaluar las condiciones de producción y procesamiento de moluscos bivalvos. El objetivo es que se pueda seguir exportando el recurso a dicho mercado. Según informó el SANIPES, se recorrieron las zonas productivas y empresas vinculadas a la producción de moluscos bivalvos, y se examinó la situación sanitaria de toda su cadena de valor. Esto permitirá verificar la inocuidad de los productos peruanos. La inspección, que en primera instancia estaba prevista para mayo de este año, fue postergada luego de los efectos causados por el fenómeno de El Niño. El Director Ejecutivo del SANIPES, Ernesto Bustamante Donayre, manifestó que "SANIPES y el sector privado han trabajado de manera conjunta para lograr una vigilancia continua y activa de la inocuidad de los productos hidrobiológicos en general".

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN CAPACITA INSPECTORES PARA LUCHAR CONTRA LA PESCA ILEGAL

El Ministerio de la Producción de Perú (PRODUCE) realizó el primer Taller Nacional para inspectores de la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción en el marco de su política de reforzar el combate contra la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada. El objetivo es mantener al personal actualizado en temas relevantes, por ejemplo, la supervisión de las actividades extractivas de anchoveta; el control de flota con bandera extranjera y las medidas del Estado Rector del Puerto. El director general de Fiscalización, José Humberto Romero Glenny, exhortó a los inspectores a utilizar sus conocimientos para realizar "un trabajo inductivo en el que de manera firme y clara

expliquen a los administrados la normatividad pesquera y su respectiva consecuencia en caso de incumplirla". Según indica PRODUCE, el director general de Fiscalización también explicó que la campaña "Pesca y Consumo Responsable" permitió educar a muchas personas sobre las vedas, tallas mínimas y especies protegidas.

EL PROGRAMA "A COMER PESCADO" SE EXTIENDE POR 5 AÑOS MÁS

El ministro de la Producción (PRODUCE) de Perú, Pedro Olaechea, informó la ampliación por un quinquenio más del Programa Nacional A Comer Pescado, hasta el 31 de diciembre del 2022. Cabe recordar que el programa fue creado en 2012 con el objetivo de contribuir al aumento del consumo de productos hidrobiológicos y al desarrollo de la actividad pesquera y acuícola en el país. El jerarca remarcó que el programa estatal permitió elevar 2 kilos el consumo per cápita anual de productos hidrobiológicos en Perú, tras pasar de 14,6 kg en 2013 a 16,5 kg en 2016.

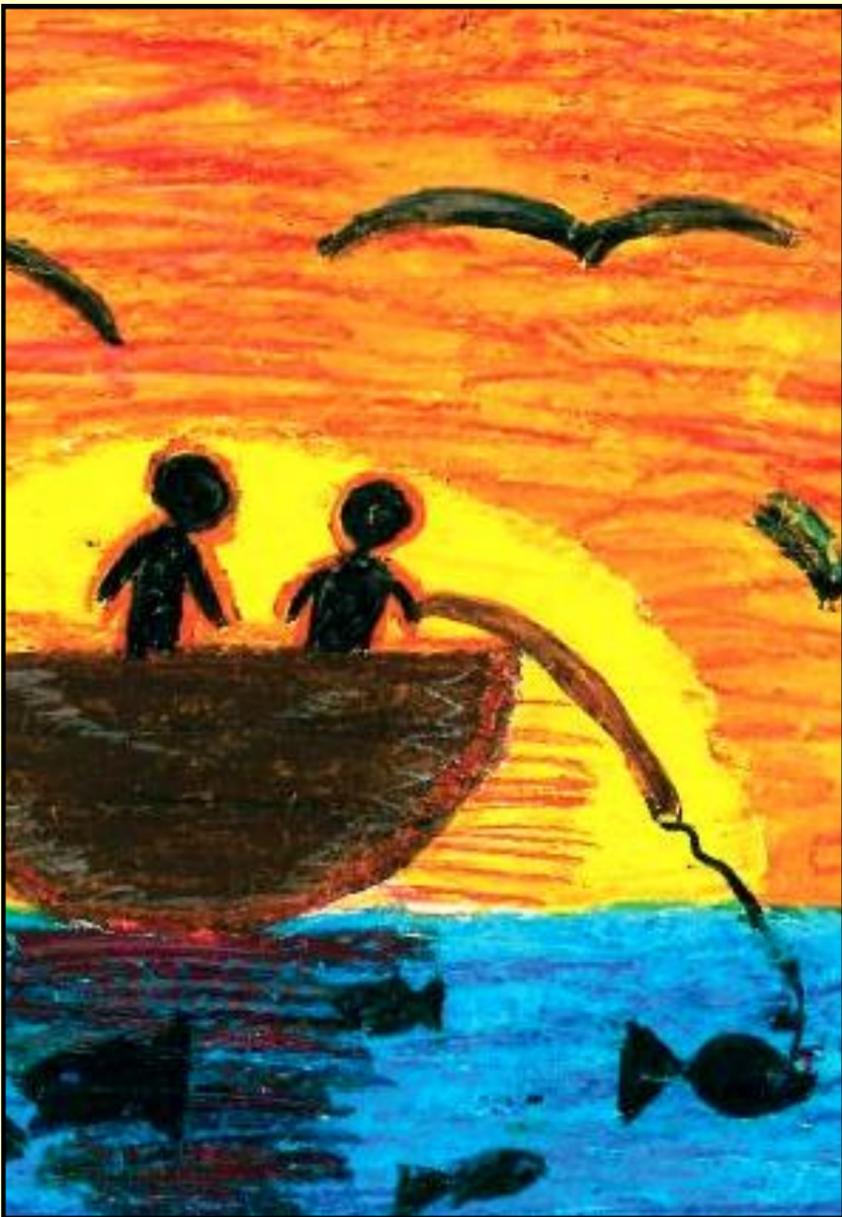
También puso especial énfasis en que en las regiones de sierras, donde el programa intervino directamente, el consumo de pescado registró un crecimiento notable de más de 40% en los últimos cuatro años. "Esto es destacable porque en las regiones de la sierra es donde menos se consume este tipo de productos", agregó Olaechea. El ministerio recuerda que el programa fue aplicado en 14 regiones del país: Apurímac, Ayacucho, Arequipa, Cusco, Huancavelica, Huánuco, Junín, La Libertad, Lima, Puno, Ica, Ancash, San Martín y Piura.

A su vez, las tres acciones e intervenciones son: "De la Red a la Mesa", cuyo objetivo es que los pescadores artesanales vendan directamente su producción a los mercados; "PescaEduca", que apunta a la promoción de una alimentación saludable en las escuelas para incrementar el consumo de pescado; y las ferias "Pescaderías", donde se comercializan grandes cantidades de pescado.

URUGUAY

MANUAL DE PESCA Y ALIMENTACIÓN PARA ESCOLARES DISPONIBLE EN PLATAFORMA DEL PLAN CEIBAL

El manual de la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) y de INFOPECA para escolares titulado "La pesca, el pescado y la alimentación" ahora está disponible en versión digital en la Biblioteca Ceibal. El portal del organismo explicó que gracias a un convenio suscrito con el Plan Ceibal (plan de inclusión e igualdad de oportunidades con el objetivo de apoyar con tecnología las políticas educativas uruguayas), el trabajo dedicado a alumnos escolares de 5º y 6º año tendrá una mayor difusión a nivel del público objetivo. Por su parte, y en virtud de una Resolución de Primaria, se distribuirá al menos un ejemplar impreso por escuela en todo el país.



VIETNAM

GOBIERNO Y EMPRESAS SE INTERESAN EN LA TECNOLOGÍA ACUÍCOLA NORUEGA

Una delegación vietnamita integrada por miembros de empresas gubernamentales y privadas visitó Noruega con el objetivo de concretar socios en materia de tecnología acuícola y tecnología de procesamiento de ingredientes marinos. Según Innovation Norge, agencia de innovación del gobierno nórdico, a pesar de que Vietnam sea el cuarto productor acuícola del mundo y el octavo país pesquero, la industria local acuícola se caracteriza por granjas familiares de pequeña escala, con tecnología anticuada y baja eficiencia económica. Además, una importante parte de esta tecnología no es ambientalmente sostenible.

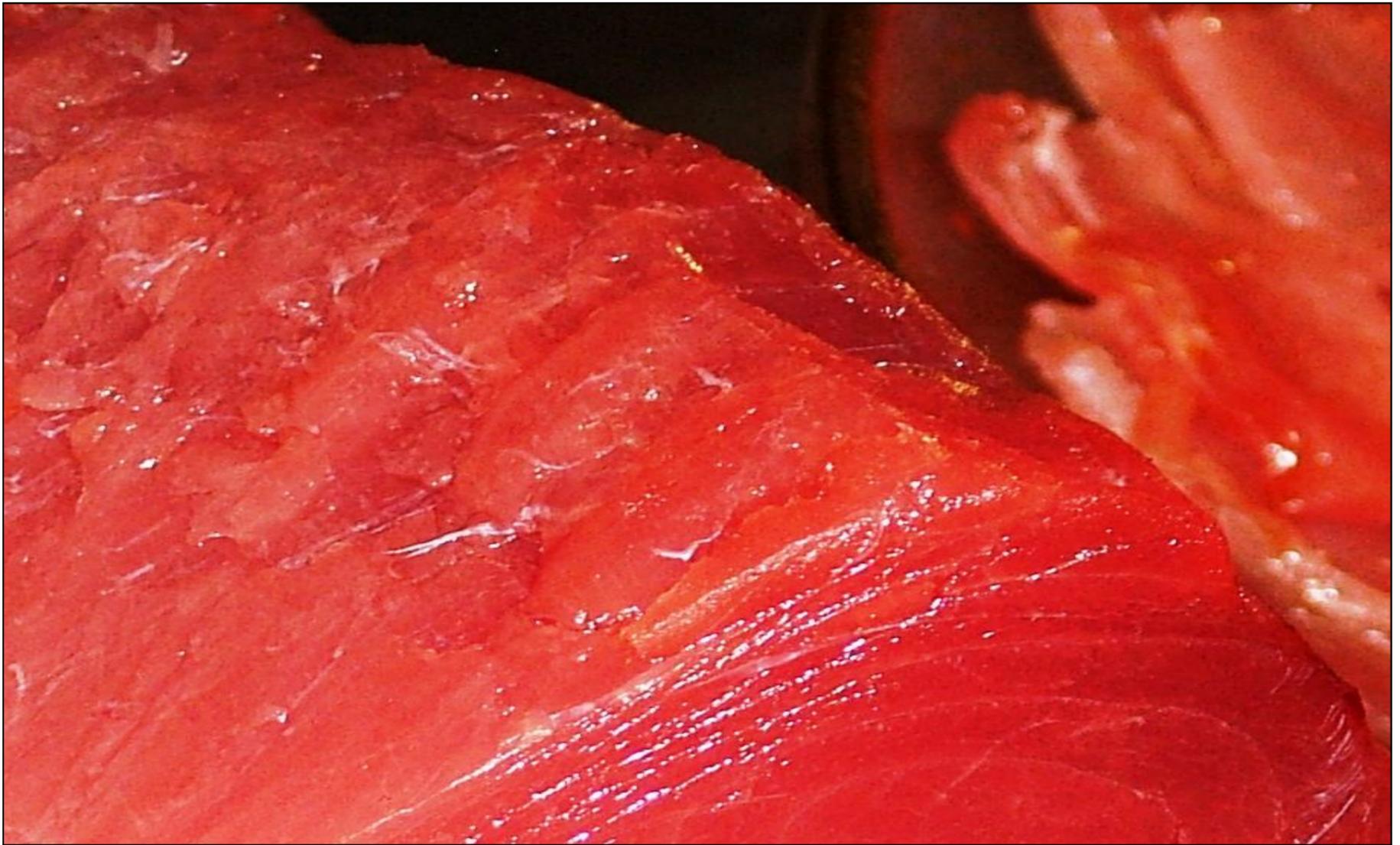
Entre los principales puntos discutidos se destacó el tratamiento del agua, el control de enfermedades, las soluciones de alimentación eficientes para la acuicultura y los sistemas de cultivo en jaulas para la acuicultura en alta mar.

El presidente de la Asociación de la Maricultura de Vietnam, Nguyen Huu Dzong, reconoció que para que Vietnam siga siendo uno de los mejores productores y exportadores de productos pesqueros del mundo, necesita "buscar a los mejores socios y más confiables, líderes en la producción y procesamiento. Noruega es el socio más destacado para cooperar en la realización de los planes para desarrollar el sector de la acuicultura marina vietnamita".

Otra de las prioridades de la industria procesadora de Vietnam es la investigación y el desarrollo de nuevos productos de valor agregado. La visita al país europeo permitirá que las empresas vietnamitas exploren la posible cooperación con los socios noruegos en biotecnología y procesamiento de materia prima.

Los lípidos en los productos pesqueros

*Judith Traverso
Nelson Avdalov*



Los lípidos, grasas o aceites, se caracterizan por su gran valor y aporte calórico. Los lípidos suministran 9 Kcal por gramo, los que los convierte en la mayor fuente de energía, sin embargo cumplen además otras funciones fundamentales.

Son nutrientes estructurales indispensables que forman parte de la membrana celular; son los responsables del transporte en el organismo de las vitaminas liposolubles (A, D, E y K) e

intervienen activamente en la absorción de las mismas; contienen algunos de los ácidos grasos esenciales que el organismo es incapaz de sintetizar y deben ser aportados por el alimento.

El porcentaje de lípidos en el pescado presenta grandes variaciones. Las grasas de los peces poseen importantes cantidades de ácidos grasos linoleico, linolénico y araquidónico, considerados esenciales por que no son sintetizados por el organismo.

Constituyente	Pescado (filete)		
	Mínimo (%)	Media (%)	Máximo (%)
Proteínas	6	16 – 21	28
Lípidos	0,1	02 – 25	67
Carbohidratos		menor que 0.5	
Cenizas	0,4	1,2 – 1,5	1,5
Humedad	28	66 - 81	96

El grado o porcentaje de saturación de las grasas elevado, así como su consumo en exceso, se relaciona cada vez más a las enfermedades cardiovasculares y cáncer, debiendo mencionar el efecto opuesto de las grasas del pescado por su elevado porcentaje de insaturación, que tendrían un efecto protector o previsor de este tipo de afecciones.

Los ácidos grasos Omega 3



Los ácidos grasos Omega 3, (ácido eicosapentaenoico o EPA + ácido docosahexaenoico o DHA) comprenden una serie de sustancias pertenecientes a los lípidos o grasas, y dentro de estos a los ácidos grasos poliinsaturados.

Estas sustancias se encuentran presentes en algunos pescados (pescados azules) y algunas fuentes vegetales como las semillas de lino, de canola y las nueces.

Se trata de sustancias de gran importancia para la salud de las personas ya que son absolutamente

vitales e indispensables en la formación maduración y crecimiento de cerebro y el sistema nervioso, necesarias para la formación de la retina, proporcionan protección cardiovascular, además interviene en los procesos de coagulación, regulan la presión arterial, disminuyen el riesgo de depresión y de la enfermedad de Alzheimer, y son importantes en órganos de la reproducción .

Omega 3 y el cerebro

Los ácidos grasos omega 3 son esenciales para el desarrollo del cerebro y del sistema nervioso infantil, por lo que es fundamentalmente importante su consumo por las mujeres embarazadas, lactantes y niños pequeños. (*Farmed fish – a healthy alternative, Jogeir Toppe. FAO. 2012*).

El cerebro es un órgano constituido aproximadamente en un 60% por lípidos, de los cuales un 50 % es el docosahexaenoico (DHA), un lípido de origen marino.

Es vital considerar que el periodo del embarazo y los tres primeros años de vida, son críticos para el desarrollo del cerebro, y como es sabido la salud del niño depende de la salud y la alimentación de la madre.

Por lo que evidentemente convierte a estos ácidos grasos Omega 3 en indispensables en la alimentación de la mamá y del niño durante ese período.

Un estudio científico realizado por el Centro de Investigación en Epidemiología Ambiental (CREAL) y por el Instituto Municipal de Investigación Médica (IMIM-Hospital del Mar), concluyó que una dieta moderadamente rica en pescado (2 ó 3 veces por semana) durante el embarazo está vinculada con un posterior incremento en las capacidades intelectuales del niño.

Las mujeres después de dar a luz rellenaron un cuestionario sobre sus hábitos alimenticios durante el embarazo. Cuando los bebés tuvieron 4 años de edad, psicólogos midieron el grado de desarrollo neurológico de los niños mediante la Escala de Habilidades Infantiles de McCarthy (MCSA), además de recoger datos sobre su dieta y su actividad física.

Esta investigación consistió en el estudio de 392 mujeres y sus hijos, procedentes de la isla de Menorca, un área geográfica donde habitualmente se consume pescado en la dieta.

Omega 3 y corazón

Como se mencionó en la introducción la sociedad moderna y globalizada está invadida por un tipo de alimentación excesiva en grasas sobre todo el grupo perteneciente a los Omega 6, que si bien son vitales e indispensables, su exceso los convierte en patógenos con los concomitantes riesgos para la salud.

Estas grasas están presentes en los aceites de maíz, girasol y soja utilizados en las frituras, así como en las mayonesas y margarinas, todos ellos consumidos en exceso como consecuencia de los hábitos alimentarios que también han incidido en la cultura nutricional. Estos ácidos grasos Omega 6 también se pueden encontrar en grandes cantidades en una variedad de productos de manufactura, como galletas, panes, bizcochos, fiambres y embutidos etc.

Omega 3 DHA y el desarrollo de la función visual . Al igual que en el tejido nervioso la mayor parte del Omega-3 DHA se deposita en la retina (fotoreceptores), a partir del tercer trimestre del embarazo y continúa durante la lactancia y el crecimiento hasta la adolescencia.

En la etapa adulta está científicamente demostrado que el Omega 3 DHA ayuda al cerebro a funcionar adecuadamente y su consumo se recomienda para mantener la salud del órgano visual y del cerebro.



LA ACUICULTURA PERUANA UNA MIRADA AL 2025

Por David Mendoza Ramirez(1), Christian Berger Cebrelli (2), Karl Berger Cisneros(3)

Primera parte

RESUMEN

La acuicultura peruana presenta muchos desafíos para su crecimiento y expansión, entre las cuales están las necesidades tecnológicas, generación de servicios, provisión de insumos, disponibilidad de facilidades esenciales y mejoras normativas, pero que sin embargo, a pesar de ello, con la implementación de algunas medidas de promoción y desarrollo le ha permitido tener un crecimiento importante con tasas de crecimiento que en el periodo 2006 - 2015 ha sido calculada en 11,6 % y que podrían extenderse por 10 años más.

Las condiciones del país son favorables en cuanto a clima y posibilidad de adaptarse ante eventos climáticos, las tecnologías de cultivo existentes a nivel mundial permitirían afianzar y consolidar las cadenas productivas de las principales especies acuícolas cultivadas, asimismo la diversidad biológica e identificación de nuevas especies nativas marinas y continentales pueden contribuir con la diversificación de la acuicultura considerando su potencial de acceso al mercado y convertirse en importantes industrias; además la acuicultura es una actividad que genera alrededor de ella diversos servicios como son provisión de insumos, investigación y desarrollo, frío y procesamiento post cosecha, infraestructura y equipos, mejora de vías de comunicación, servicios de saneamiento y energía, entre otros que permiten el desarrollo rural territorial.

Ante ello el desarrollo de políticas públicas que vean el desarrollo de la acuicultura con una visión de cadena productiva, integrada a otras actividades y enfoque ecosistémico, la

generación de instrumentos que contribuyan con la mejora de la productividad y competitividad y la generación de servicios de apoyo para la micro y pequeña acuicultura, que bajo ciertas condiciones, serán vitales para alcanzar metas ambiciosas de producción que podrían alcanzar las 300 mil toneladas al 2025.

OBJETIVO

Generar información que vislumbre el posible escenario futuro de la acuicultura peruana en el mediano y largo plazo, sobre la base de los principales cultivos acuícolas.

METODOLOGÍA

Para la realización del presente documento se revisó, analizó y gestionó la información del Fishstat Plus de la FAO que brinda estadística a nivel mundial de la pesca y acuicultura; asimismo, se ha revisado y analizado las estadísticas del Perú disponibles de la pesca (al 2014) y de la acuicultura (al 2015), realizando proyecciones por especies de acuerdo a las tendencias de crecimiento para 2025, considerando los principales cultivos.

Las proyecciones que se plantean tienen como base el principio rector Fundamentación objetiva de decisiones del Plan Nacional de Desarrollo Acuícola 2010 – 2021, aprobado con el Decreto Supremo N° 001-2010-PRODUCE, el cual señala “ (...) El desarrollo y la gestión de la acuicultura se ha de basar en los resultados de las investigaciones científicas y en las opiniones de los expertos de tal forma que sus impactos sean predecibles con alta certidumbre y los escenarios futuros probables, visualizados con alta

aproximación (...)

Para estimar el incremento de la producción acuícola, se deben tener en cuenta diversos factores que pueden ser controlados en base a acciones y el establecimiento de políticas públicas que favorezcan su crecimiento y desarrollo, pero también hay factores externos que pueden afectarlo negativamente y que no pueden ser controlados como son eventos naturales adversos, así como la ocurrencia de nuevas enfermedades.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

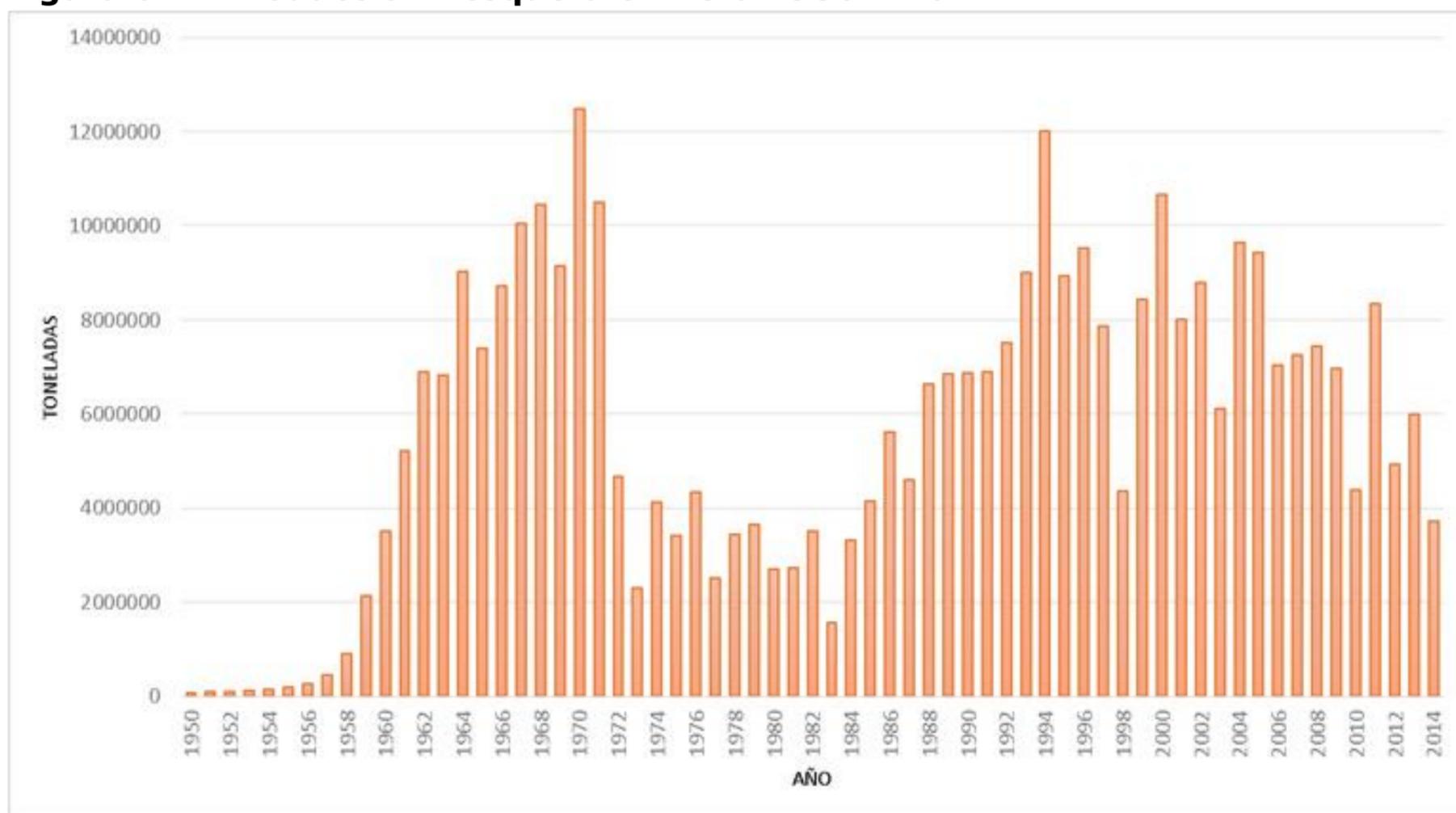
Perú es un importante país pesquero a nivel mundial. La producción de pesca y acuicultura total alcanzó el año 2014 de acuerdo a la FAO aproximadamente 3,7 millones de toneladas (Figura 01), de las cuales la pesca de captura representó el 97% y la acuicultura apenas el 3% en volumen.

especies de cultivo existentes en América Latina y El Caribe, además de un conjunto de peces amazónicos con perspectivas de mercado local, nacional e internacional como es el paiche (*Arapaima gigas*), la gamitana (*Colossoma macropomum*) y el Paco (*Piaractus brachypomus*), concordante por lo indicado por Baltazar, 2014.

Según la información disponible, la cosecha acuícola en el año 2015 alcanzó las 85 062 toneladas (Figura 02) de las cuales el 51% correspondieron a cultivos continentales y un 49% a cultivos marinos.

Es importante indicar que las cosechas totales del 2012 y 2015 tuvieron bajas considerables dado que los cultivos de concha de abanico fueron afectados por eventos naturales adversos.

Figura 01 – Producción Pesquera en Perú 1950 – 2014



Elaboración propia en base a datos históricos del Fishstat Plus de la FAO, 2016

De acuerdo a la información del Ministerio de la Producción (PRODUCE), la acuicultura peruana se encuentra sustentada en el cultivo de langostinos (*Penaeidae*), concha de abanico (*Argopecten purpuratus*), trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*) y tilapia (*Oreochromis sp*), siguiendo la tendencia de las principales

El cultivo más importante en cuanto a volumen en el año 2015 fue la trucha arco iris que representó el 45% (38 440 toneladas) del volumen total, seguido por el langostino con el 26% (22 039 toneladas), concha de abanico con el 24% (20 025 toneladas), tilapia con el 4% (3 250 toneladas) y el conjunto de peces

amazónicos con el 1% (1291 toneladas), destacando el paiche, la gamitana y el paco.

La acuicultura en el Perú es realizada por personas naturales y empresas, las cuales acceden a la actividad acuícola a través de autorizaciones en predios privados y concesiones que brinda el Ministerio de la Producción o Gobiernos Regionales, sobre ambientes acuáticos marinos y continentales, el acceso es clasificado según sus niveles de desarrollo.

Por otro lado, de acuerdo a los registros del Ministerio de la Producción al mes de agosto del 2016, existían un total de 5 194 establecimientos acuícolas formales a nivel nacional, sin embargo estos se diferencian por niveles de desarrollo denominados subsistencia, menor escala y mayor escala, además de las actividades de poblamiento y repoblamiento, denominaciones que a la fecha se encuentran vigentes, hasta que culmine el proceso de adecuación de todos estos derechos a las nuevas categorías establecidas en la nueva Ley General de Acuicultura aprobada con el Decreto Legislativo N° 1195, las cuales son AREL, AMYPE y AMYGE.

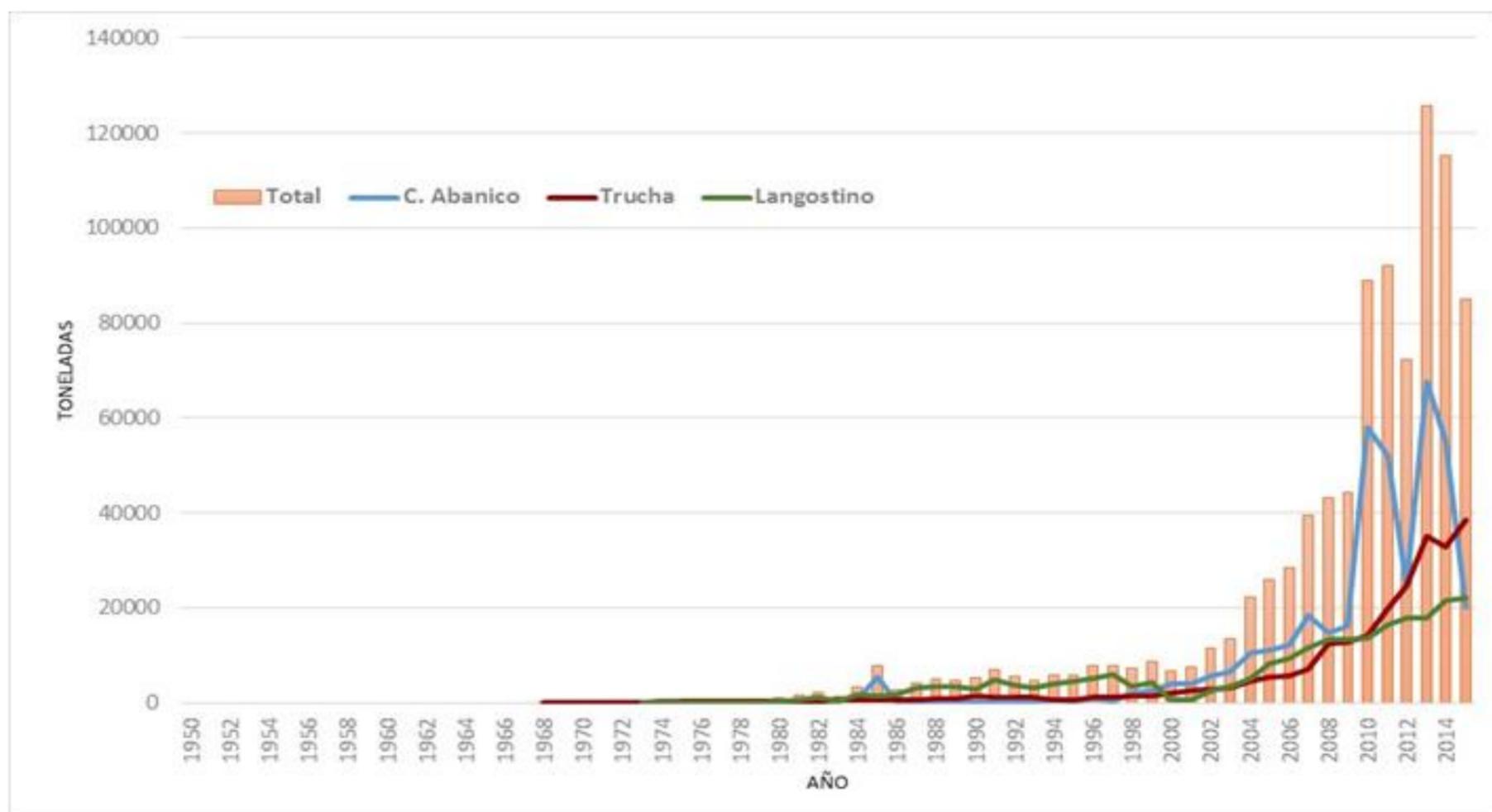
En ese sentido, se debe señalar que a nivel de mayor escala existen un total de 117 establecimientos acuícolas, 2 576 a nivel de menor escala, 2 151 a nivel de subsistencia, 300 áreas de repoblamiento y 50 centros de producción de semilla. No se contabilizan las

nuevas categorías dado que se encuentran en proceso de adecuación a la nueva Ley General de Acuicultura.

La tasa de crecimiento de la acuicultura peruana ha sido variable de acuerdo al periodo de evaluación, siendo que en el periodo del 2000 al 2009, la tasa de crecimiento geométrico fue de 20 %; es de resaltar que en el año 2010 se duplicaron las cosechas de acuicultura debido a un mejor registro de la información de los cultivos de la concha de abanico en la zona norte del país proveniente de las áreas de repoblamiento que antes no eran registradas como acuicultura. Asimismo, la tasa de crecimiento de los últimos 10 años (periodo 2006 al 2015) ha sido calculada en 11,6 %, reflejándose que ha existido una reducción en el crecimiento anual pudiendo mantenerse o reducirse esta tasa en los próximos 10 años.

De igual modo, la acuicultura se realiza en todo el país, en diversos niveles de intensificación, y considerando las ventajas que tienen algunos de estos para el cultivo de determinadas especies, el departamento de Puno ha destacado en el año 2015 como la principal zona de producción acuícola del país, concentrando el 39 % de la cosecha nacional y es la principal zona de cultivo de trucha arco iris en sistemas de jaulas flotantes. Asimismo, el departamento de Tumbes representó en el mismo año el 21 % de la cosecha nacional, basado en el cultivo de camarones o langostinos.

Figura 02. Desempeño productivo de la acuicultura en Perú 1950 – 2015



Por otro lado, se debe señalar que el departamento de Piura en el año 2015 representó el 18 % de la producción acuícola nacional, sin embargo, destaca como el departamento más diversificado en acuicultura, dado que en dicho departamento se cultivan especies como la concha de abanico, el langostino, la tilapia, la trucha arco iris y tiene potencial para el desarrollo de nuevos cultivos acuícolas.

DESEMPEÑO DE LOS CULTIVOS ACUICOLAS Y SUS PROYECCIONES

Desempeño y proyecciones de los cultivos de langostino (*Litopenaeus vannamei*)

Este cultivo inició de forma experimental en la década de los 70' del siglo pasado, a partir de investigaciones del Instituto del Mar del Perú (IMARPE), el cultivo de langostinos logró un crecimiento rápido convirtiéndose en una industria consolidada, liderando en su momento la producción en el ámbito marino y la exportación acuícola nacional. Actualmente es la segunda producción acuícola de importancia en el Perú, después de la trucha arco iris.

Esta forma de acuicultura constituye el principal clúster industrial acuícola, gracias a la concurrencia de esfuerzos entre el gobierno y los empresarios involucrados en la producción, en los servicios, en el abastecimiento de insumos y en la colocación internacional de los productos obtenidos. Para ello, se ha invertido en la adaptación de tecnologías a las condiciones locales, la formación de personal de todo nivel, y el desarrollo de productos de alta competitividad.

Muchos observadores señalan que estas inversiones de capitales nacionales, fueron alentadas por incentivos tributarios dados a inicios del presente siglo, para la promoción y desarrollo de la acuicultura en el país como alternativa, no solo en términos de valor comercial, sino como herramienta de desarrollo regional. Es importante recordar que el cultivo de langostinos, que según cifras oficiales obtiene en el año 2015 más de 20 mil t., ha superado notablemente a la captura por pesca de langostinos comerciales en todo el Perú, la que se sitúa apenas en no más de 1000 t. anuales, y que además depende de la presencia de corrientes cálidas.

La industria langostinera ha podido superar innumerables desafíos, tanto directamente referidos al negocio, como la presencia de epidemias (de origen bacteriana y viral, entre éstas destructivo virus de la mancha blanca y variaciones en los precios de los productos finales, como los relacionados a coyunturas nacionales políticas (tipos de cambio, hiperinflación, shocks económicos), internacionales (conflictos con el Ecuador, crisis económica mundial) y naturales (eventos climáticos El Niño y La Niña). Asimismo, las limitaciones derivadas del escaso desarrollo de infraestructura y servicios en la zona productiva (Tumbes), como seguridad, vías de acceso, abastecimiento de energía, saneamiento ambiental, entre otros.

Por ser una acuicultura de aguas cálidas, el cultivo de langostinos en el Perú está restringido a la costa norte, habiéndose copado las áreas de expansión para los cultivos tradicionales con el empleo de aguas marinas y salobres en Tumbes. Otras zonas de cultivo surgen en zonas algo menos cálidas del departamento de Piura, en cultivos tierra adentro y con el empleo de agua dulce.

Se debe indicar que la especie cultivada en el Perú es la más producida en el mundo al haber sido introducida en el Asia, donde se cultiva ampliamente y muy bajos costos de producción (en especial relacionados a mano de obra), lo que ha aumentado la competencia mundial en la oferta del producto. Esto ha obligado a los criadores langostineros peruanos a alcanzar una exigente eficiencia productiva, empresarial y económica, a fin de desarrollar su competitividad ante el mercado.

En este contexto, las mejoras productivas se afrontan en los distintos esquemas de producción que se desarrollan en el país: sistemas semi-intensivos, intensivos y superintensivos.

En la actualidad, si bien el sistema más empleado es el semi-intensivo (con densidades de siembra de 10 a 30 post-larvas por m² en los estanques de producción y rendimientos de hasta 6,500 kg por ha. por año, en base a dos a tres cosechas anuales), se continúan desarrollando variantes de mayores densidades y manejo más tecnificado (estanques de menor tamaño recubiertos con liners, uso de precriaderos, engorde en

invernaderos, dinámica del medio en base a bioflocs, densidades de siembra en producción de 100 o más post-larvas por m², hasta cuatro cosechas por año y rendimientos de hasta 25 o 30 t./ha/cosecha), pero que a la vez requiere mayores inversiones y gastos operativos.

Es importante señalar que el desarrollo de los cultivos de langostinos ha propiciado también la generación de diversos servicios conexos como son el establecimiento de fábricas de alimentos, plantas de procesamiento, servicios para la exportación de productos e importación de insumos (semilla y alimento), servicios de investigación y desarrollo; ha propiciado la construcción de caminos y carreteras, nuevos servicios de saneamiento y de energía, además de su integración con otras actividades productivas como las agroindustriales.

Por otra parte, los precios internacionales de langostinos han aumentado transitoriamente por una situación coyuntural: la aparición de epidemias que afectan a los principales abastecedores de langostinos para los mercados de los EE UU y la UE. En particular, el Síndrome de la Mortandad Temprana (EMS o AHPNS) provocado por una bacteria y un virus, que viene causando fuertes mortandades en países del Asia y en México.

En cuanto se normalicen las producciones, ocurrirá una corrección de precios.

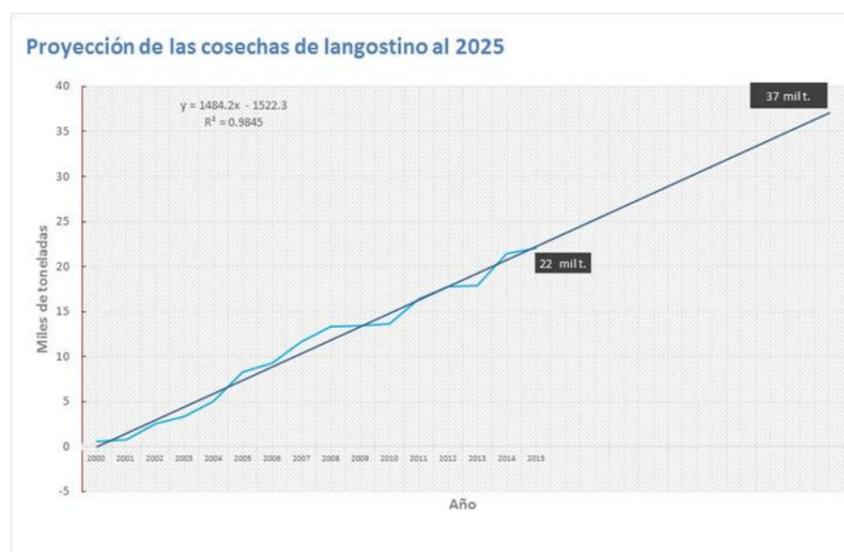
Finalmente, a ello, concurre además la eficiencia y la competitividad de los productores asiáticos, las que se ven además grandemente beneficiadas al disponer de razas mejoradas que obtienen muy buenos crecimientos y rendimiento de los alimentos suministrados.

Estas razas han sido desarrolladas con grandes inversiones por grandes consorcios de investigación y de producción del Asia, con activa participación de los respectivos estados y organizaciones regionales (ej. NACA), y con las que no se cuenta en el país ni en la región latinoamericana, por lo que es de primera necesidad apoyar la investigación y la innovación tecnológica, la que al momento en el campo de la acuicultura está siendo afrontada por los productores privados en nuestro país

Proyecciones de langostino

Las posibilidades de crecimiento se establecen en el incremento de los rendimientos por superficie en Tumbes y la expansión en Piura, a través de una inversión significativa en tecnología productiva con mucho énfasis en investigación y desarrollo en sistemas que aumenten la productividad, la mejora de la alimentación así como de la calidad de la semilla, acompañados además de procesos de aseguramiento de la calidad de los productos, así como de las condiciones de sanidad y trazabilidad, cada vez más exigidas en los mercados y a cargo de instituciones y profesionales especializados.

Sobre esta base es posible estimar un crecimiento de la producción de langostinos en base a la señalada tecnificación en intensificación en Tumbes y el desarrollo de nuevas áreas en Piura, además de la apertura de nuevos mercados, como la reciente autorización de ingreso de langostinos al gran mercado de China que se acaba de anunciar a fines de septiembre de 2016. A partir de estas opciones, se proyecta que las cosechas de langostinos podrían alcanzar al 2025 las 37 mil toneladas.



Desempeño y proyecciones de los cultivos de concha de abanico (*Argopecten purpuratus*)

La acuicultura de concha de abanico en el Perú se remonta a la década de los 70' como parte de programas experimentales, fue recién en los 80' cuando adquirió gran interés. La presencia del fenómeno del niño en 1982 – 1983 incrementó masivamente la población de los bancos naturales de esta especie, situación que llevó a una rápida extracción del recurso con fines comerciales (principalmente para el mercado

externo), este boom fue diluyéndose con el paso de los efectos de dicho fenómeno.

Fue a partir de entonces que surgió la necesidad de mantener una producción de conchas de abanico sostenida, cuya disponibilidad no dependiera de situaciones coyunturales en su medio natural; de esta manera se propició el desarrollo de la maricultura, como alternativa para la explotación permanente y racional de la especie. La maricultura además de ir de la mano con la preservación y repoblamiento del recurso, ofrece ventajas al permitir controlar los procesos naturales de las conchas de abanico, sin alterarlos, pero sacando de ellos el mayor provecho posible, obteniéndose así favorables resultados, tanto biológicos como económicos.

El cultivo de esta especie se realiza en toda la costa centro y norte del Perú (Baltazar, 2014) en áreas acuáticas que otorga el estado para el desarrollo de la acuicultura. La semilla se obtiene por captación del medio natural la cual es una ventaja importante que permite una reducción de costos y en una menor proporción mediante su producción en ambientes controlados a través de hatcheries preparados para tal fin.

Actualmente, solo existen de manera formal cuatro (04) centros de producción de semilla de concha de abanico ubicados en el departamento de Piura, las cuales abastecen a sus propios centros de engorde de concha de abanico; sin embargo, estas no operan todo el tiempo pues en épocas de abundancia captan la semilla del medio natural, por lo que la oferta de semilla provenientes de ambientes controlados es muy limitada para la demanda existente.

Este cultivo se lleva en sistemas “suspendidos” (Baltazar, 2014), empleando la tecnología japonesa la cual se adaptó hace más de 20 años en el Perú, esta tecnología de cultivo suspendido considera el uso de mallas colectoras para la captación de semilla, así como el uso de pearl nets, linternitas y linternas para las diversas etapas de crecimiento y cultivo de la concha de abanico. Esta tecnología es empleada principalmente por medianas y grandes empresas en la costa norte y centro del país.

Las fases de cultivo incluyen: captación de semilla del medio natural o la producción de

semilla en hatchery, cultivo intermedio (3 a 6 meses) y engorde (6 meses, hasta que alcancen 5 a 8 cm.), el cual culmina en la cosecha.

Se debe indicar que para este tipo de tecnología se importa la infraestructura desde las líneas de cultivo hasta los pearl nets, linternas y linternitas, asimismo las embarcaciones equipadas para las cosechas y manejo de líneas son de origen importado.

Por otro lado, existen tecnologías sencillas para el engorde de la concha de abanico, siendo que para esto se aplica sistemas de cultivo de fondo o uso de corrales, en la cual básicamente se acondiciona un área de fondo determinada para el crecimiento de la concha de abanico, dándole cuidado y protegiéndola de depredadores. Este tipo de tecnología es empleada principalmente por asociaciones de pescadores artesanales que desarrollan actividades de repoblamiento en los departamentos de Piura, Ancash e Ica principalmente, siendo las densidades de siembra relativamente bajas para su manejo, cuidado y cosecha.

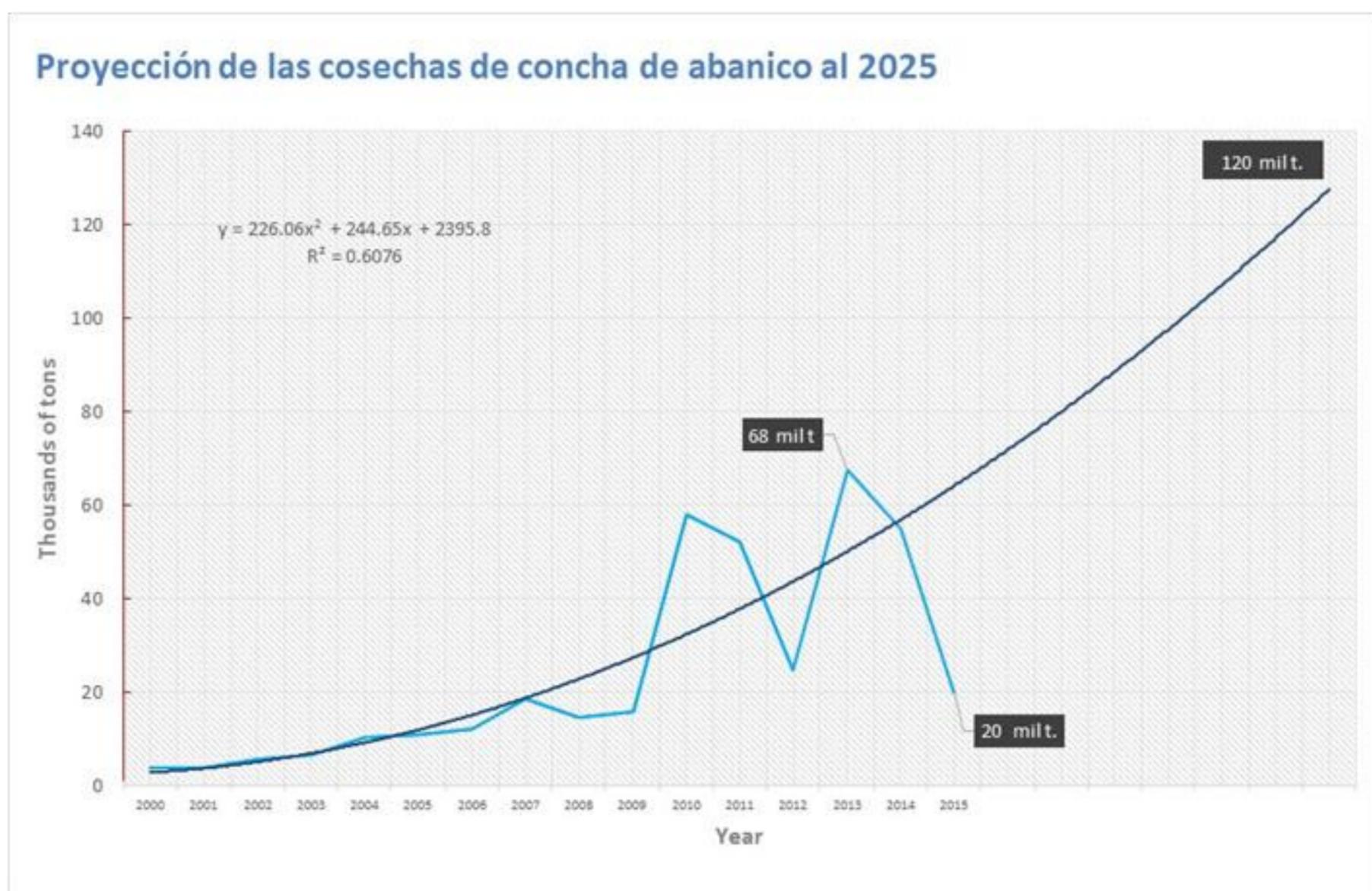
Proyecciones de concha de abanico

Se considera que los principales factores que han contribuido al desarrollo de este cultivo en el Perú, han sido i) la existencia de la especie en el medio natural, ii) clima apropiado para alcanzar tallas comerciales en corto tiempo; iii) dominio de la técnica de maduración sexual artificialmente, iv) alimentación del medio natural y v) una demanda estable con precios atractivos en el mercado internacional, además del surgimiento de una autoridad nacional exclusiva en sanidad pesquera y acuícola. Sus principales debilidades consisten en una fuerte dependencia de las condiciones ambientales para la obtención de la semilla, la presencia frecuente de episodios de marea roja y condiciones anormales en el medio ambiente de las áreas de producción que han provocado mortandades por bajos niveles de oxígeno o por altas concentraciones de compuestos sulfurosos o amoniacales, como lo acontecido en los dos últimos años (Fenómeno de El Niño 2014 – 2015), otros aspectos son algunos conflictos por el uso de áreas marinas y escaso desarrollo de nuevos productos y

presentaciones, limitándose a la exportación de productos congelados; además de algunas debilidades de infraestructura para el saneamiento de desagües poblacionales en zonas de producción de concha de abanico.

La expansión de los cultivos de conchas de abanico, tanto en la zona costera como en instalaciones off-shore, es una de las potencialidades más promisorias de la acuicultura peruana, aplicando tecnologías de manejo e infraestructura para cultivos marinos ya desarrolladas en otras partes del mundo o que son de transformación de otros cultivos (ostras, mejillones). Dadas las condiciones naturales, su proyección de crecimiento puede ser importante.

En ese sentido, considerando que el sistema sanitario peruano viene ganando confiabilidad en el ámbito internacional, que el otorgamiento de nuevas áreas será más ágil y simplificado, existirá una reducción de conflictos por el acceso a áreas basados en el ordenamiento territorial; asimismo, considerando además que se prevé exista una migración general a cultivos en sistemas suspendidos en la zona norte del país y nuevas inversiones en el sector, y la posible implementación de sistemas de alerta temprana para la gestión de los cultivos suspendidos, se estima que las cosechas de concha de abanico podrían alcanzar entre las 120 mil toneladas.



(1) Especialista en Gestión y Desarrollo de la Acuicultura y la Pesca, Lima, Perú, netarquitecto@hotmail.com, Especialista de la Red Nacional de Información Acuícola – RNIA (<http://rnia.produce.gob.pe/>), Perfil profesional: [Linkedin](#)

(2) Especialista en Gestión y Desarrollo de la Acuicultura y la Pesca y Director - Coordinador de Ingeniería Acuícola de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Biológicas de la Universidad Científica del Sur, Lima, Perú, bergercc@gmail.com, Especialista de la Red Nacional de Información Acuícola – RNIA

(3) Coordinador del Departamento de Productos Pesqueros - PROMPERU

Pescado salado en Uruguay, últimos 40 años

Por Amador Ripoll

INTRODUCCION

La utilización de sal en los alimentos data de mucho tiempo atrás; sin ir más lejos en la Biblia existen antecedentes de su uso (Levítico 2:13 ; Mateo 5:13) para sazonar los alimentos de consumo o las ofrendas donde” no debía faltar jamás”.

Además de su empleo para sazonar los alimentos muchos pueblos de la antigüedad utilizaron la sal para la preservación de sus alimentos. Con el avance de la tecnología, la preservación mediante la sal fue cayendo en desuso y al día de hoy su uso para preservación de pescado se debe en gran medida a tradición religiosa , sobre todo en Latinoamérica donde la influencia europea, (española e Italiana) es marcada y a través de la colonización instaló tradiciones religiosas como ser la abstinencia de carne roja en el viernes santo, siendo este el caso de Uruguay.



Hoy día, comunidades indígenas de América y parte de la población de África y Asia aún continúan usando la sal, ya que no hay otros medios para preservar los alimentos y no pueden mantener la cadena de frío por falta de equipamiento o de energía. A modo de ejemplo,

en zonas de África, en lugares donde no es posible mantener la cadena de frío, el pescado congelado importado que arriba a puerto en buques frigoríficos solo puede ser consumido en un radio de 500 km aproximadamente, si pensamos que en algunos casos no se cuenta incluso con transporte isotérmico y las carreteras no están en condiciones, ese radio puede ser sensiblemente menor.

Las pérdidas pos-captura en países con baja o pobre infraestructura suelen ser de gran importancia; sin embargo al utilizar la sal como método de preservación, el deterioro puede ser razonablemente controlado.

Sumado a esto se debe tener en cuenta que en la mayoría de esas regiones la obtención de sal es posible y habitual, con infraestructura mínima, sin tecnología, ni manipulaciones complicadas.

Con el correr de los tiempos se ha llegado a formar dos “vertientes” de productos salados ; por un lado los productos que se ofrecen al público de poder adquisitivo medio o alto como el bacalao seco salado por ejemplo o pelágicos como la anchoa, sardina, arenques en diversas presentaciones. Por otro lado productos pesqueros elaborados a partir de fauna acompañante secos o medio seco (verde) que suele ser consumido por poblaciones de bajo poder adquisitivo donde incluso hoy no se puede contar con métodos de congelación, refrigeración o conservas.

En el primer caso podemos decir que su consumo a lo largo de la historia se ha visto estimulado por tradición religiosa y familiar, que

ha decaído en los últimos tiempos y en el caso de los productos elaborados fundamentalmente por el poder preservador de la sal “per se”. Al ir paulatinamente introduciéndose tecnologías como el congelado o la refrigeración en zonas de subdesarrollo, van desplazando a este método de preservación de alimentos.



Algunos antecedentes del salado de pescado en Uruguay

En Uruguay el desarrollo de los productos pesqueros salados fue facilitado y sostenido por la aparición en la década de los cincuenta del Servicio Oceanográfico y Pesca (SOYP) en las costas de Rocha. Este organismo (ente autónomo) tenía entre sus cometidos hacer llegar a la población productos pesqueros a un precio accesible, capturado con sus propios barcos o comprando capturas de terceros. Al instalarse una dependencia del SOYP en el Departamento de Rocha, en un predio que hasta hace poco se conocía como La Palma próximo al balneario La Paloma, comienza la elaboración de productos secos salados a partir principalmente de peces cartilagosos como son las distintas especies de tiburones, cazones y rayas con capturas propias y luego comprado a los pescadores de la zona.

Corresponde aclarar que este artículo se refiere únicamente a lo que se denominaba y aún se denomina en algunos ámbitos bacalao nacional, existiendo también en el país antecedentes de emprendimientos de producción y exportación de merluza salada (verde) para Caribe y Brasil, así

como de salado de anchoíta, productos que no son considerados en esta oportunidad.

Esta modalidad de procesamiento del “bacalao nacional” fue adoptada por los pescadores de Rocha quienes en Semana Santa comenzaron a vender su producción.

Dichos asentamientos ubicados a más de 200 km al este de Montevideo eran La Coronilla, Punta del Diablo, Barra Valizas, Cabo Polonio, La Paloma.

Aunque el país no tenía aún un sector pesquero consolidado y desarrollado, y pese a la dificultad de llegar a los asentamientos de pescadores por mala condición de la caminaria, el control sanitario de estos productos ya existía. Según información recabada de algunos pescadores de la zona, el Servicio Sanitario del SOYP implementó un sistema que consistía en la inspección del producto final y aquel producto que reunía condiciones sanitarias y de calidad aceptables era sellado y etiquetado, lo que lo habilitaba para la venta. Dicho procedimiento lo encontramos descrito en el Reglamento de Contralor Sanitario del SOYP del año 1959, el cual dicho sea de paso es una reglamentación muy avanzada para la época y fue la base para el reglamento posterior publicado en 1997 y aún vigente.



El pasaje del SOYP a ILPE (año 1976) (Industria Lobera y Pesquera de Estado) generó un nuevo enfoque. Este organismo intentó intermediar entre los pescadores y los compradores.



Autoridades de ILPE manifestaban que, algunos compradores (intermediarios) aprovechaban del aislamiento geográfico y cultural del pescador, para obtener el producto a menor valor, sin embargo la presencia de ILPE en esta negociación no tuvo el éxito esperado, ya que los pescadores temían perder sus clientes de años, que aunque no les pagaban un buen precio según sus aspiraciones, eran clientes seguros a la hora de pagar y por otro lado existía cierta dependencia, dada por préstamos de herramientas de trabajo, combustible, etc. que eran cobrados con producto

Ya en épocas mas recientes, con un desarrollo pesquero considerable en el país (décadas de los 80 – 90), el Instituto Nacional de Pesca (INAPE) que posteriormente se convirtió en DINARA retomó el asunto, volviendo a efectuar el control , pero procediendo a la luz de conceptos sanitarios internacionales, más orientado a lo que un día sería el HACCP. Se capacitó entonces a los pescadores en aspectos higiénico sanitarios, implementando exigencias en forma gradual para lo cual se tenía en cuenta el éxito individual de cada productor en la zafra anterior, que le permitiera hacer frente a exigencias de mejora de infraestructura, todo esto lógicamente sobre un nivel sanitario mínimo no negociable. También se asistía al productor en el diseño de las instalaciones, mejor rendimiento de las embarcaciones, seguridad en la navegación ,etc. Este enfoque se hacía partiendo de la base que no era posible las mejoras sanitarias deseadas si el productor no contaba con recursos económicos, que debían ser propios dado que era impensable

la obtención de prestamos por carecer de garantías, Es de señalar que en esa época no era corriente la obtención de líneas de crédito blandos o favorables para pequeñas empresas; prestamos no reembolsables, etc. Un aspecto que se consideraba importante era, informar al productor del precio de producto que se manejaba para la zafra y cuales eran los volúmenes de todos los asentamientos. Esta información era de mucho valor si se tienen en cuenta que los asentamientos estaban muy aislados, no existía teléfono celular en el país y ni siquiera teléfono en los asentamientos y era común la incertidumbre frente al posible al éxito o fracaso de la zafra, lo que provocaba en los pescadores el temor de no poder vender sus productos, por lo cual accedían a comercializarlo a precio inferior.

Instalaciones y procedimiento de salado

A fines de la década de los 80 unos setenta u ochenta pescadores (patrón y marineros) artesanales distribuidos en los seis asentamientos señalados anteriormente, vivían de esta actividad; se debe mencionar además un emprendimiento empresarial en Piriápolis, que producía aproximadamente el 40 % del pescado salado en Uruguay y comercializaba la mitad o más de la producción nacional. Dicho emprendimiento aún existe y presenta además en el mercado, otros productos salados como la anchoíta.

Las capturas se efectuaban con embarcaciones de aproximadamente siete metros de eslora, utilizando palangres o redes de enmalle.

Las máximas capturas se realizaban entre los meses de agosto a noviembre, pudiéndose prolongar incluso hasta febrero.

El pescado descargado diariamente era procesado en pequeñas plantas artesanales, propiedad de los pescadores.

Estas plantas contaban básicamente con tres sectores: corte, salado y almacenado de producto seco; efectuándose el secado en el exterior.

Paulatinamente, como ya se mencionó, se mejoraron las instalaciones, calidad del agua utilizada, higiene y sistema de proceso, lo que mejoró sensiblemente la calidad, siendo este aspecto de importancia en la facilidad de venta e incremento del precio; se debe tener en cuenta que el “bacalao nacional” elaborado con elasmobranquios, es sucedáneo del bacalao salado seco procedente de Europa, que históricamente posee un precio muy superior justificado por la nobleza de la carne del bacalao del Mar del Norte

El proceso consiste en la obtención de filetes sin piel, lavado de las piezas con agua de mar, o salmuera débil.

El salado propiamente dicho se hacía alternando capas de sal con capas de producto en una pileta; posteriormente, pero siempre después de 10 – 12 días, los filetes pueden ser apilados en pila seca, invirtiendo la pila una vez a la semana, lo que permite una presión similar en todas las piezas, logrando una humedad homogénea.

El hecho de retirar las piezas de la pileta a los 10 – 12 días obedece a la necesidad de contar con piletas vacías para nuevas partidas , ya que por lo general cada saladero contaba con una cantidad limitada de las mismas por razones económicas.

Las piezas finales obtenidas son de una talla aproximada de 80 cm con un peso promedio de 1.5 kg.

Una modalidad distinta ocurre con las piezas pequeñas, las cuales luego de fileteadas y retirada la piel dan un filete de unos 25 cm; estas piezas son lavadas con agua dulce y se ponen con sal en piletas estancas, pero alternando 2 o 3 capas de filetes con una capa de sal .

Este procedimiento hace que los filetes de cada capa se adhieran entre sí formando un block compacto de unos 3 a 4 cm de espesor y una superficie igual al área de la pileta, que luego de finalizado el salado será cortado en forma de porciones de aproximadamente 70 x 20 cm, en el momento de ser retirado de la sal.

Secado

En términos generales , ya sea el producto filetes individuales o porciones de prensado, finaliza la etapa de salado con una humedad de 50 – 55 % y 16% de cloruros.

Finalizada esta etapa de salado/prensado, quedan las piezas a la espera del verano, momento en el cual se efectúa el secado.



El secado se realiza en forma natural, en los meses de diciembre a febrero. Las piezas son sacadas al sol colgándose verticalmente de ganchos galvanizados, clavados en tirantes a 1,50 mt del suelo. Los ganchos o clavos de donde penden las piezas son colocados a una distancia de unos 30 cm entre sí.

El pescado colgado en la mañana es guardado apilado diariamente al caer la tarde o en caso de lluvia .

El proceso de secado insume aproximadamente 6 a 8 días dependiendo de la temperatura, el viento y humedad relativa ambiente. La humedad final del producto es del orden del 35%.

El producto final es estibado en galpones siendo posteriormente enfardado de 20 kgm. protegiéndose los fardos con arpillera. De esta manera es vendido a los mayoristas, quienes fraccionan generalmente las piezas para ser puestas a la venta.

En la década de lo 80 y 90 la producción anual era de una 100 toneladas, que lentamente disminuía y el precio de venta al mayorista era

de unos 2 dólares el kilo y el de venta al público era unos 3-4 dólares

Estos últimos años

Información recabada en el Departamento de Industrias Pesqueras de DINARA nos indican que en la última zafra (2017) se obtuvieron unas 25 toneladas, de las cuales solo unas 7 toneladas fueron elaboradas por pescadores artesanales de los asentamientos de Cabo Polonio, Barra Valizas, Punta del Diablo; no registrándose producción en La Paloma y la Coronilla.

El total de pescadores artesanales abocados a esta modalidad (pesca y elaboración de seco salado) ha disminuido a seis y podría decirse que se ha elaborado casi exclusivamente prensado, lo que indica que las capturas destinadas han sido de especímenes de tallas pequeñas.

El precio de venta al mayorista fue del orden de 6 – 7 dólares el kilo, y el producto se vendió al público a unos 16 dólares el kilo.

Dado que estos pescadores desempeñan su actividad en zonas que han sido invadidas por el turismo, se ha atribuido a este último la responsabilidad de la casi desaparición de esta actividad, ya que los pescadores se han dedicado a brindar servicios al turismo, que seguramente es más redituable, menos sacrificado y riesgoso.

Pero la disminución de la producción a nivel nacional estimamos que no se debe a que los pescadores artesanales de las costa de Rocha cambiaron de actividad, sino posiblemente al desapego de las tradiciones familiares, disminución de las capturas, costo alto del producto en góndola, mayor importación de bacalao seco salado europeo, etc.

Amador Ripoll

Veterinario jubilado



La introducción del pescado en la alimentación infantil y escolar

Dr. Nelson Avdalov



La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) estima que la reducción del hambre a nivel mundial está establecida y se continúa en esa dirección. Se calcula que unos 805 millones de personas estaban crónicamente subalimentadas en el periodo 2012-14, lo que supone una disminución de más de 100 millones en la última década y 209 millones menos que en 1990-92.

Sin embargo, a pesar de los logros, una de cada nueve personas de todo el mundo sigue careciendo de alimentos suficientes para llevar una vida sana y activa.

La inmensa mayoría de esta población subalimentada vive en países en vías de desarrollo, aunque también hay que mencionar que en los países en vías de desarrollo es donde se observa la mayor parte de las mejoras registradas en los últimos dos décadas.

América Latina y el Caribe es la primera región en el mundo en comprometerse públicamente a erradicar el hambre para el año 2025, presenta el historial más satisfactorio de todas las regiones en desarrollo en lo referente al aumento de la seguridad alimentaria.

América Latina ya ha cumplido la meta del Objetivo del Milenio (ODM) de las Naciones Unidas, con margen cómodo y está cerca de cumplir el objetivo de la Cumbre Mundial de Alimentación (CMA), mientras que, hasta la fecha, en el Caribe lamentablemente se ha avanzado con mayor lentitud en la lucha contra el hambre y la subalimentación.

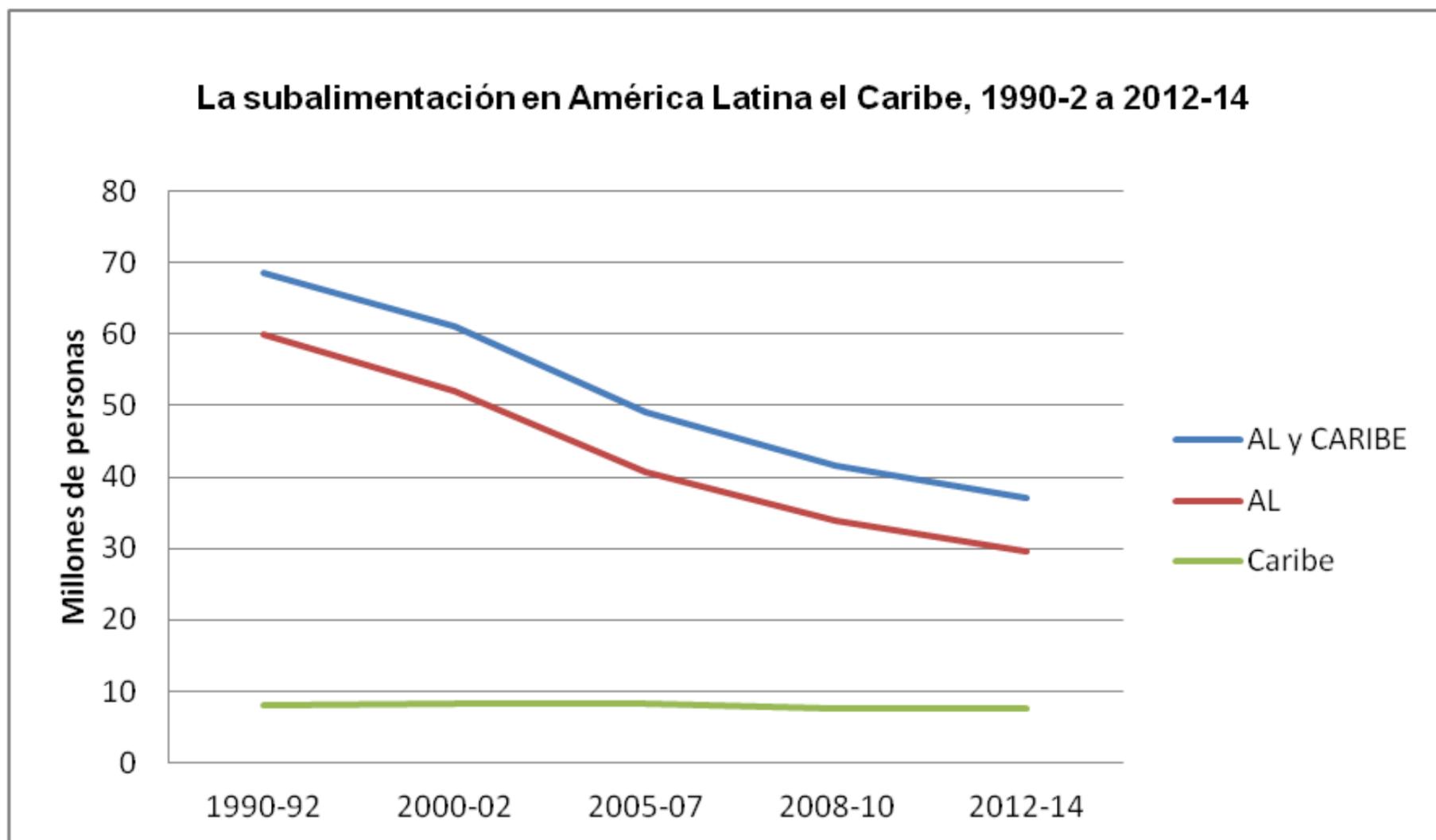
Es importante de destacar es que los países de la región hoy producen alimentos en cantidad suficiente para cubrir sobradamente las necesidades de su población, a pesar de lo cual aún un elevado número de niños sufre desnutrición crónica.

La subalimentación en América Latina el Caribe, 1990-2 a 2012-14

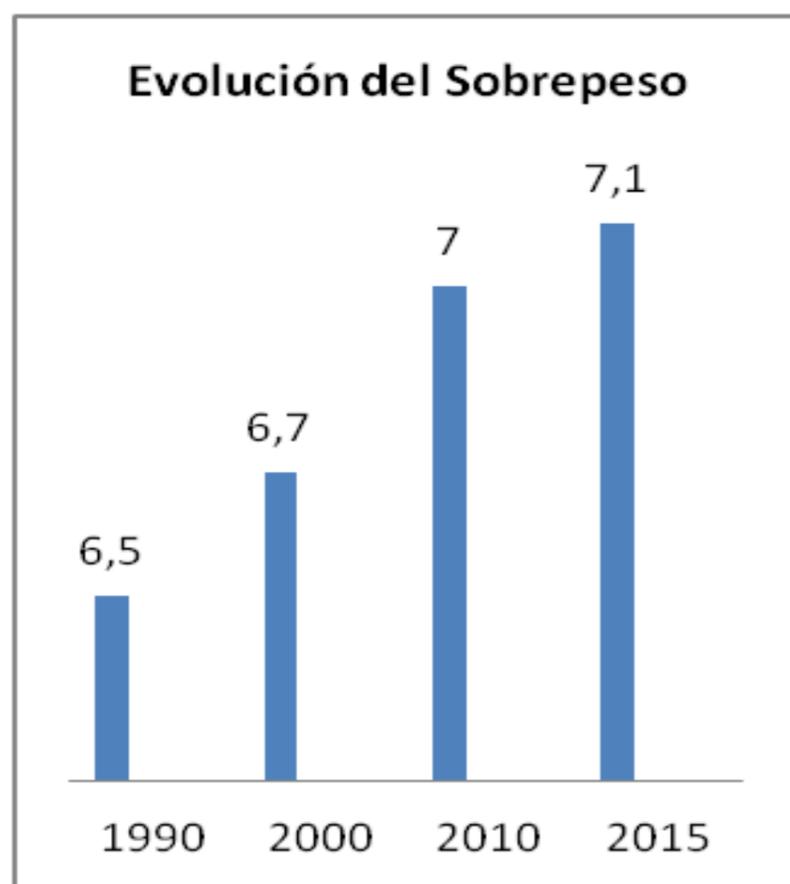
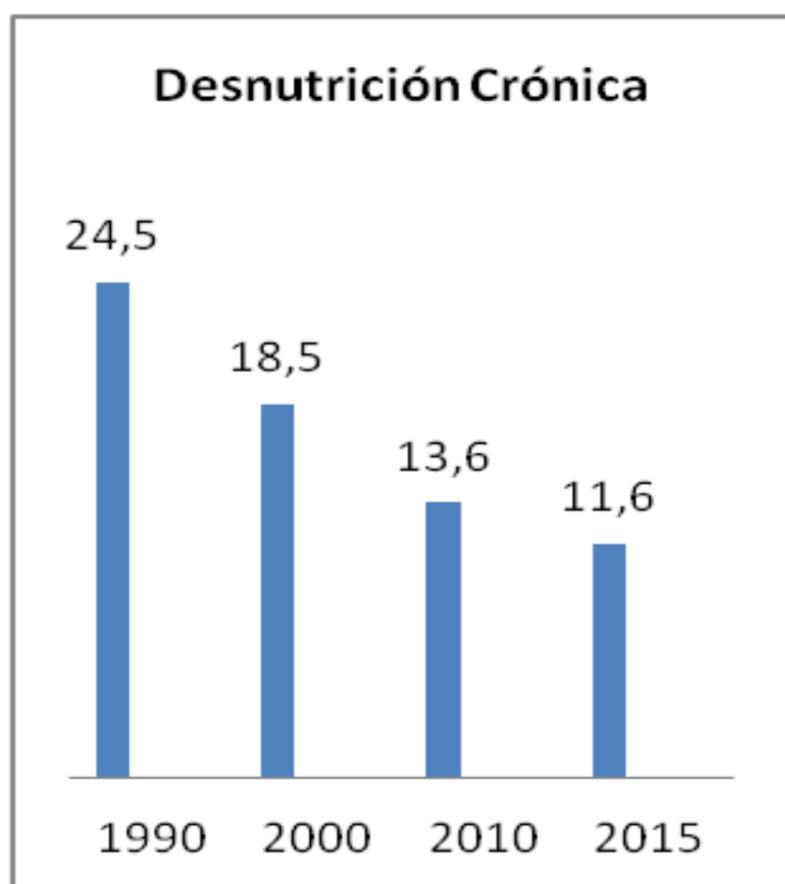
Número (millones de personas subalimentadas)					
	1990-92	2000-02	2005-07	2008-10	2012-14
América Latina y Caribe	68,5	61,0	49,2	41,5	37,0
América Latina	60,3	52,7	40,8	33,9	29,5
Caribe	8,1	8,2	8,4	7,6	7,5

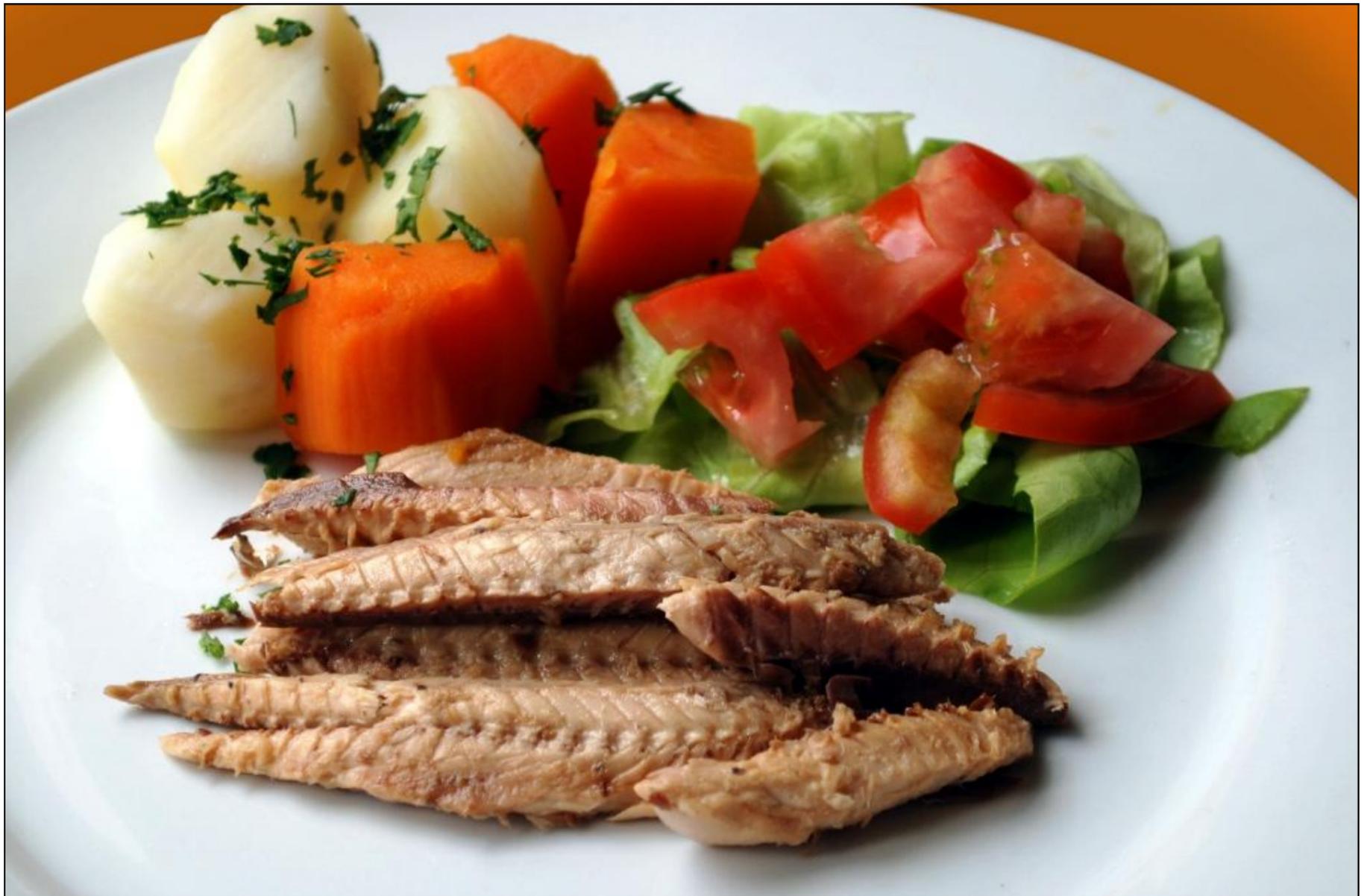
En América Latina y el Caribe, en cuanto a la desnutrición de los niños, se observan importantes y significativas mejoras, particularmente en lo referente a la situación de la desnutrición crónica en la región. Mientras que 13,5 millones de niños menores de 5 años se encontraban en esta situación el año 1990, en 2015 se redujo su presencia a 6,2 millones de

niños " Organización Mundial de la Salud", (OMS). Si bien como ha sido mencionado la producción de alimentos es suficiente en la región y se están haciendo las cosas bien, hay que profundizar aún mucho más la reducción de la pobreza y mejorar sustantivamente la distribución de la riqueza, ya que reducir la pobreza es también evidentemente reducir el hambre.



Evolución de la malnutrición en menores de 5 años en América Latina y el Caribe, prevalencia (%)





En términos porcentuales, la desnutrición crónica en los niños menores de 5 años en América Latina y el Caribe se redujo en 12,9 puntos porcentuales en los últimos 25 años, pasando desde 24,5% el año 1990 a los actuales 11,6%.

Sin embargo, con el combate a la desnutrición una nueva problemática se presenta, el sobrepeso y la obesidad están en aumento, y representa sin dudas un nuevo desafío no solamente en la región sino en todo el mundo.

El consumo excesivo de dietas con elevados porcentajes de calorías, y el sedentarismo (dietas de baja calidad) ha contribuido a este resultado (FAO, 2014).

El número de niños y adolescentes obesos en el mundo se multiplicó por diez en las últimas cuatro décadas, según un estudio que se llevó a cabo en base a datos de 130 millones de personas de todo el mundo y en él participaron más de mil especialistas coordinados por la Organización Mundial de la Salud (OMS)

Según las últimas estimaciones de la OMS, el sobrepeso afecta al 7,1% de la población infantil de la región, cifra que supera al sobrepeso infantil global, en América Latina y el Caribe 3,8 millones se encuentran con sobrepeso.

Para disminuir este problema es necesario la reducción de la ingestión de grasas saturadas, y azúcares, esto debe ser consecuencia y consecuente con el trabajo de familia y escuela.

Una alternativa al alcance de la mano: aumentar el consumo del alimento "pescado"

La pesca y la acuicultura juegan un papel muy importante en las economías de muchos países América Latina y el Caribe y la captura y el procesamiento de pescado destinado a la exportación en muchos de estos países representan una importante fuente de ingresos en divisas y en empleo.

Los requerimientos de calidad para satisfacer los mercados importadores, ha hecho necesario una profunda transformación de la industria para hacer frente a los retos de las rigurosas exigencias internacionales.

En la mayoría de los casos los pequeños productores, como lo son por ejemplo la pesca artesanal, con frecuencia tienen dificultades para competir en estos mercados internacionales sin embargo el mercado interno y particularmente la alimentación escolar representa una excelente oportunidad.

La introducción de tecnologías como la refrigeración, el congelado, el seco salado y las conservas entre otras, hacen que el universo de los productos pesqueros ofrecidos en el mercado sea realmente enorme.

Está claramente demostrado que una alimentación con pescado ayuda en la prevención de enfermedades cardiovasculares, en la disminución de la incidencia de la presión arterial, y desarrolla funciones importantes en el embarazo, la lactancia y la infancia.

El pescado proporciona proteínas de excelente calidad y de elevado valor biológico, es rico en ácidos grasos Omega-3 de cadena larga, provee una amplia variedad de minerales (calcio, fósforo, sodio, potasio, magnesio, hierro, zinc, iodo, etc.) vitaminas (A, D, E, K y el grupo B) y es una excelente fuente de otros micro nutrientes.

Programas de alimentación con productos pesqueros en América Latina y el Caribe

En la región la situación de las meriendas en los comedores escolares es en extremo heterogénea, con una gran diversidad de situaciones entre países y dentro de ellos. Estas diferencias se expresan tanto en la intensidad en que se presentan los distintos factores de vulnerabilidad alimentaria, como en las distintas etapas de desarrollo en las que se encuentran.

La situación nutricional en nuestra región es un indicador más de las desigualdades sociales; asimismo, es causa y a su vez consecuencia de la pobreza. Se da la paradoja que mientras la producción de bienes e insumos alimentarios triplica los requerimientos de la población, 53 millones de personas tienen un acceso insuficiente a los alimentos.

Atender a este problema es fundamental para asegurar el derecho a la supervivencia y al desarrollo de las niñas y niños de América Latina y el Caribe.

La inclusión del pescado y productos pesqueros en los menús escolares de los países de América Latina y el Caribe no es una actividad que esté institucionalizada ni arraigada y son escasos y puntuales los casos en que podemos encontrarla, sin embargo poco a poco se está tomando conciencia sobre la importancia de este asunto y varios esfuerzos e iniciativas se están realizando

en este sentido. Estas iniciativas se pueden observar tanto a nivel público como privado, y dependiendo del país o incluso del propio estado o municipio, y cada caso reviste su particularidad.

Estrategias y acciones para la introducción del pescado y los productos pesqueros en las meriendas escolares

Como se ha mencionado sin lugar a dudas hay evidencias científicas más que suficientes que justifican la introducción del pescado y los productos pesqueros en las meriendas escolares, sin embargo como se observa en la mayoría de los países de la región de América Latina y el Caribe son escasas y aisladas las iniciativas donde el pescado se sirve en las mesas de los comedores escolares de manera frecuente y sistemática.

Promover una estrategia ya sea a nivel regional y/o local se hace necesario con el propósito ineludible de mejorar el nivel de alimentación, mejorar el estado de nutrición, el crecimiento, el desarrollo y la salud de los niños de edad escolar.

Las comunidades y las familias que se encuentran en situaciones complejas y necesitan atención especial y asistencia para poder alimentar correctamente a sus hijos y las meriendas en las escuelas son una de las maneras más eficientes y seguras de hacerlo.



Salió en su segunda edición, la publicación "La Pesca el Pescado y la Alimentación" que es entregado a los alumnos de las escuelas públicas y se encuentra disponible en el Plan Ceibal.

Esta publicación realizada por DINARA e INFOPECA fue declarada de interés por las autoridades.

<http://www.infopesca.org/content/la-pesca-el-pescado-y-la-alimentación>



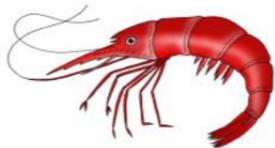
La pesca, el pescado y la alimentación

Sinopsis del mercado

CAMARÓN

Se observan tendencias de producción moderadas y positivas para el camarón de cultivo.

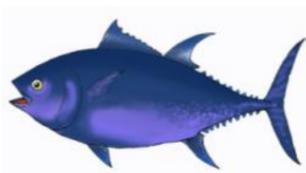
La demanda de verano fue satisfactoria en los mercados occidentales. Los grandes mercados de EEUU y la UE esperan el ajuste de precios a medida que la oferta mejore en los próximos meses. La buena demanda en el este asiático también atrae la oferta de los países productores.



ATÚN

Se dispararon los precios del barrilete congelado.

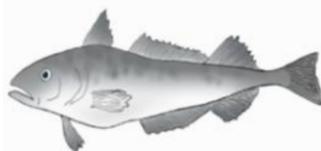
Desde diciembre del año pasado, el precio del barrilete congelado enviado a Tailandia se mantuvo en el nivel más alto de los últimos cuatro años, a US\$1 600/tonelada. Sin embargo, las importaciones de atún procesado y en conserva aumentaron en el mercado estadounidense y de la UE durante el primer trimestre de 2017. No obstante, la demanda disminuyó en Asia y Medio Oriente.



DEMERSALES

La reducción de la oferta de bacalao y el aumento de la demanda ejercen presión sobre los precios.

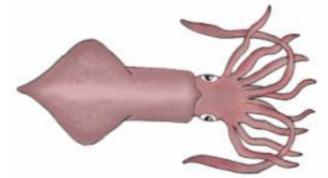
El CIEM recomendó una reducción del 20 por ciento en la cuota del bacalao del Mar de Barents para el próximo año. Si es aceptada, los precios del bacalao aumentarán aún más. Los precios ya son altos debido a la creciente demanda de la especie. Sin embargo, los precios de la polaca de Alaska son bajos y no se esperan cambios radicales. A su vez, se prevé que el mercado de surimi se mantenga estable durante el próximo año, con una producción ajustada al consumo y precios estables.



CEFALÓPODOS

Las bajas capturas de calamar y pulpo provocan precios elevados.

El mercado mundial se caracteriza por la escasez de oferta de pulpo y calamar, y el aumento de los precios. En China, la demanda es fuerte y el consumidor está dispuesto a pagar precios altos, lo que perjudica a los mercados europeos y estadounidenses. EEUU está importando mayor cantidad, pero se le ofrece productos principalmente de baja calidad.



TILAPIA

El TiLV amenaza la seguridad alimentaria. Se estima que se comercializaron 180 000 toneladas de tilapia (entera y filetes congelados) en el mercado internacional durante el período enero-marzo de 2017, aproximadamente un 10 por ciento menos que hace un año. Los principales importadores de tilapia son EEUU, México, Costa de Marfil e Irán, y los principales exportadores son China, Taiwán Provincia de China, Tailandia e Indonesia.



PANGASIUS

Los mercados tradicionales para pangasius se debilitan al tiempo que crecen nuevos mercados.

Durante el primer trimestre de 2017 se exportaron aproximadamente 140 000 toneladas de pangasius congelado (entero y filete) a más de 50 países, según las estadísticas nacionales de Vietnam. Cerca del 92 por ciento correspondió a filetes, y el resto a entero congelado. Los mercados de América Latina absorbieron la mayor porción, seguidos por Asia, mientras que los mercados de EEUU y la UE se debilitaron durante el período de revisión.



Sinopsis del mercado

Lubina y dorada

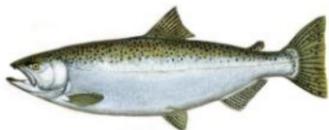
El sector europeo de lubina y dorada se beneficiará de la inversión de la UE.

Los precios de lubina y dorada se vieron afectados por el exceso de oferta en 2017, mientras que la UE lanza proyectos para mejorar la innovación, la competitividad y la sostenibilidad del sector.

SALMÓN

El mercado espera un aumento de la oferta mundial en la segunda mitad de 2017.

Los precios mundiales de salmón se mantuvieron altos a principios de 2017 y se extendieron desde el segmento Atlántico de cultivo a los mercados de otras especies de salmónidos, como el coho. Sin embargo, las biomásas en las granjas son altas y los actores de la industria esperan un crecimiento mayor al habitual en los volúmenes de la oferta hacia el final del verano.



PEQUEÑOS PELÁGICOS

Fuertes capturas de arenque y precios bajos. Los precios de la caballa del Atlántico siguen siendo altos.

La pesca de arenque en el Mar del Norte tuvo un buen comienzo, pero los peces eran pequeños y con bajo contenido de grasa. En consecuencia, los precios son bajos. En el mercado de la caballa, los precios de la del Atlántico son altos, por lo que los compradores africanos están recurriendo a la del Pacífico, que es más barata.



HARINA Y ACEITE DE PESCADO

Aumentan las cosechas peruanas de anchoveta: caída constante de los precios. El año 2017 parece ser muy positivo para la producción de harina y aceite de pescado debido a que Perú registró buenos desembarques de



desembarques de

anchoveta, la principal materia prima de la harina de pescado. Por lo tanto, las exportaciones de harina y aceite de pescado de América del Sur aumentaron considerablemente en comparación con el año pasado. Se espera que el precio se estabilice pronto luego de una tendencia a la baja durante seis meses, pero es probable que se produzca un rebote de los precios en un futuro previsible.

LANGOSTA

La demanda continúa creciendo, pero los precios se debilitan.

La demanda de langosta está creciendo, particularmente en China. La demanda europea también es buena. Las exportaciones canadienses a la UE pueden obtener una ventaja comercial sobre los exportadores estadounidenses cuando el Tratado de Libre Comercio de Canadá (TLC) entre en vigencia.



BIVALVOS

Se dispararon los precios.

Los bivalvos se consumen principalmente a nivel nacional, y menos del 10 por ciento de la producción mundial se comercializa. Sin embargo, los productores locales sienten la amenaza de los productos importados, y algunos productores se protegen a sí mismos promocionando las marcas locales. Francia siempre estuvo al frente de la producción de ostras y en los últimos años también de la producción de mejillones. Europa, que es el principal mercado de mejillones, almejas y ostras, está entrando en el período de mayor consumo: la temporada de verano y de vacaciones. Se informa que los precios aumentaron, aún más que en los años previos.

CANGREJO

La oferta de cangrejo de las nieves permanece estable, pero con precios altos.

La oferta de cangrejo de las nieves se encuentra estable en esta temporada; los precios fueron altos pero ahora parecen estabilizarse. Los precios de la centolla están en un nivel record, y la demanda es muy buena.

Estas páginas están traducidas del boletín trimestral Globefish Highlights redactado por FAO-GLOBEFISH y distribuido como suplemento a todos los suscriptores de la red INFO (INFOPECA, INFOFISH, INFOPECHE, INFOSAMAK, INFOYU, EUROFISH) en sus respectivos idiomas.

Reportes trimestrales de GLOBEFISH

Economía general

ECONOMÍA MUNDIAL DEL SECTOR PESQUERO

Los precios suben para las especies clave a medida que la mejora de las condiciones económicas revitaliza la demanda de productos pesqueros

Se espera que la producción mundial de pescado y productos pesqueros aumente un 1,1 por ciento cuando se cierren los números de 2017; una tasa ligeramente acelerada de crecimiento en comparación con la cifra equivalente del año pasado.

La diferencia se explica en gran parte por la finalización de El Niño y la consecuente recuperación de los volúmenes de captura para ciertas pesquerías, particularmente la pesquería de anchoveta en América del Sur. Mientras tanto, se prevé que la producción de acuicultura siga creciendo a una tasa similar a la del año pasado. Según las proyecciones recientes de la OCDE y la FAO, este sector representará la mayoría de toda la producción (incluidos los usos no alimentarios) en 2022. Debido al fuerte incremento de la demanda en todo el mundo, se exportará una proporción considerable de la producción mundial, y se espera que el valor del comercio mundial de pescado y productos pesqueros crezca un proyectado 5,8 por ciento a US\$ 150,9 mil millones en 2017.

Los indicadores macroeconómicos clave en varias regiones del mundo están mostrando tendencias positivas al alza en 2017, lo que refleja una lenta pero estable recuperación del crecimiento económico después de un largo período de inactividad del mercado donde se registraron caídas a niveles muy bajos en las tasas de interés. Dado que el crecimiento del ingreso está fuertemente correlacionado con el aumento del consumo de proteínas animales,

incluyendo los productos pesqueros, esto se traduce directamente en una mayor demanda de pescado en todo el mundo. Aunque la producción también aumentó, este crecimiento de la demanda está teniendo un efecto al alza relativamente más fuerte sobre los precios que lo que el incremento de los volúmenes de oferta hace en dirección opuesta, impulsando hacia arriba el Índice de Precios de Productos Pesqueros de la FAO (FPI) por 7 puntos interanuales a partir de abril de 2017.

Los precios más altos para el salmón, el camarón, el atún, los pequeños pelágicos -especialmente la caballa- y la categoría “otros pescados” están detrás del aumento del FPI. Los subíndices de estos grupos de especies crecieron 22, 11, 8, 32 y 9 puntos, respectivamente, durante el mismo período de tiempo. En el caso del salmón, la creciente demanda mundial y la continua oferta ajustada tras las mortalidades causadas por la floración de algas en Chile han llevado los precios a niveles récord. Para el camarón, la buena demanda en los mercados occidentales y asiáticos compensó los aumentos de la producción. En el caso del atún, las nuevas cuotas asignadas y las malas capturas explican el incremento de los precios, mientras que los cefalópodos y los bivalvos son los principales responsables del aumento de la categoría “otros pescados”. El pescado blanco fue la única categoría en la que los precios al por mayor cayeron (-5 puntos). La causa principal fue la debilidad de la demanda en los principales mercados de pangasius y tilapia.

Respecto a los principales exportadores de pescado del mundo, se espera que India y Chile sean los más destacados durante 2017. En el caso del primero, las extraordinarias cosechas de camarón vannamei de acuicultura son el principal factor del esperado aumento de US\$2,3 mil millones (+41 por ciento) en 2017.

Reportes trimestrales de GLOBEFISH

Para Chile, la suma de la recuperación de los volúmenes de cosecha de salmón y el alto nivel de precios de los productos de salmón será equivalente a un incremento proyectado de US\$ 1,6 mil millones (+30 por ciento) en el valor de las exportaciones. Se prevé que Ecuador (principalmente camarón y atún), Perú (principalmente harina y aceite de pescado) y Noruega (principalmente salmón, demersales y pequeños pelágicos) registren crecimientos sustanciales en las exportaciones de este año. En cuanto al sector importador, se espera que tanto los mercados desarrollados como en desarrollo tengan un buen rendimiento en 2017. En particular, se prevé un importante crecimiento de las importaciones en los mercados emergentes del sudeste asiático, mientras que los tradicionales "tres grandes", Estados Unidos, la Unión Europea y Japón, observarán la demanda de productos pesqueros estimulada por la mejora de las condiciones económicas.

También se espera que el comienzo de año, en líneas generales positivo, para los mercados mundiales de productos pesqueros se mantenga en la segunda mitad del 2017, aunque es probable que el aumento de los volúmenes de oferta de camarón, salmón, harina de pescado y aceite de pescado ejerza cierta presión a la baja sobre los precios de estos productos pesqueros muy populares. En otros acontecimientos, en la reciente Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Océano en Nueva York, del 5 al 9 de junio de este año, se destacaron como áreas clave de atención el freno de los abusos de los derechos humanos en la industria pesquera, la reducción de la contaminación por residuos plásticos, la conservación de las poblaciones de peces y el impacto del cambio climático. En la conferencia, los gobiernos, los organismos de las Naciones Unidas, las organizaciones no gubernamentales (ONGs) y el sector privado asumieron más de 1 000 compromisos

voluntarios relacionados con una serie de objetivos comprendidos en el Objetivo de Desarrollo Sostenible 14 para conservar y utilizar de manera sostenible los mares, océanos y recursos marinos.



Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Atún

Se dispararon los precios del barrilete congelado

Desde diciembre del año pasado, el precio del barrilete congelado enviado a Tailandia se mantuvo en el nivel más alto de los últimos cuatro años, a US\$1 600/tonelada. Sin embargo, las importaciones de atún procesado y en conserva aumentaron en el mercado estadounidense y de la UE durante el primer trimestre de 2017. No obstante, la demanda disminuyó en Asia y Medio Oriente.

Oferta

Este año, las capturas de atún fueron persistentemente pobres en el Pacífico Occidental y Central. Para complementar la oferta, varios transportistas del Océano Índico suministraron pescado a las conserveras de Bangkok. A mediados de julio, los precios del barrilete se elevaron a cerca de US\$2 000/tonelada.

La tasa de captura también se redujo en el Pacífico Oriental, donde los precios del barrilete están subiendo en consonancia con la tendencia de los precios en Bangkok. Los inventarios de materia prima fueron satisfactorios en las conserveras de Ecuador, donde los procesadores disponen de una demanda activa en los mercados de la UE debido a la situación de libre arancel.

En el Océano Índico, las capturas son moderadas y las conserveras locales mantienen almacenamientos abundantes de materia prima. Sin embargo, los precios continúan subiendo debido a la buena demanda de Tailandia.

La pesca en el Océano Atlántico es entre moderada y baja debido a las malas condiciones climáticas, mientras que la demanda de materia prima en las conserveras locales es fuerte. Debido al déficit de la oferta mundial, los precios del barrilete y del aleta amarilla aumentaron fuertemente para los empacadores europeos.

Durante el 2017, las importaciones de materia prima a Tailandia, la mayor base de conserveras de atún a nivel mundial, fueron inferiores a las de los otros años.

Las importaciones tailandesas de barrilete congelado durante el primer trimestre del año usualmente promedian entre 120 000 y 130 000 toneladas. Pero, en enero-marzo 2017, las importaciones cayeron a 97 000 toneladas como resultado de los inventarios insuficientes de materia prima a nivel de los empacadores, lo que elevó los precios del atún y enlenteció la demanda de conservas en los mercados exportadores durante este período.

En el primer trimestre de 2017, los desembarques japoneses de atún también disminuyeron 5 por ciento debido a las menores capturas de barrilete y ojo grande en la pesca en aguas distantes. Sin embargo, los desembarques locales de ojo grande, aleta amarilla y albacora mejoraron y entraron en el comercio interno de sashimi fresco y sushi.

Mercado de atún fresco y congelado (no-en conserva)

EEUU

El mercado estadounidense de atún no-en conserva se mantiene estable para el filete y el atún limpio. Las importaciones estadounidenses de atún no-en conserva totalizaron 13 400 toneladas durante el primer trimestre de 2017, frente a las 12 900 toneladas importadas durante el mismo período de 2016.

De enero a marzo de 2017, las importaciones de fresco/refrigerado (entero/limpio) totalizaron 5 600 toneladas, similares a la cantidad importada el año pasado en el mismo período. La oferta de aleta amarilla fresco/refrigerado aumentó desde Brasil, Maldivas y Fiji.

Interesantemente, las importaciones de filetes congelados se incrementaron un 6,8 por ciento a 7 800 toneladas, frente a las 7 300 toneladas

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Atún

importadas durante el período correspondiente en 2016. Con 7 100 toneladas importadas, el valor elevado del filete y de las postas tuvo la mayor participación (83 por ciento) bajo la categoría no-en conserva, siendo Indonesia y Vietnam los dos principales proveedores. Comparando con el año pasado, la oferta de filetes congelados de Indonesia aumentó 50 por ciento, a 2 400 toneladas.

Japón

La autosuficiencia de Japón en la oferta de atún fresco mejoró en los últimos años con el incremento de las capturas en aguas nacionales, mientras que las importaciones se debilitaron. Las importaciones japonesas del atún transportado por vía aérea disminuyeron notablemente, incluido el aleta azul de Australia y del Mediterráneo. También hubo una reducción de las importaciones de ojo grande fresco y aleta amarilla congelado durante el período de revisión.

En realidad, la demanda de los consumidores para atún crudo en el principal mercado de sashimi del mundo se volvió altamente estacional, específicamente debido a los festivales, como los de primavera (abril-mayo) y las celebraciones de fin de año en diciembre. Debido a este modelo consumidor, la demanda importadora se orientó más hacia los lomos ultracongelados, que tienen una vida de almacenamiento mucho más larga que los refrigerados.

Siguiendo esta tendencia, las importaciones de lomos congelados, principalmente productos de grado sashimi, aumentaron un 21 por ciento en el periodo enero-marzo de este año, a 15 000 toneladas: 8 800 toneladas fueron de aleta azul (+28 por ciento), 3 100 toneladas de aleta amarilla (+ 27 por ciento) y 2 400 toneladas de ojo grande (-10 por ciento). El consumo de estos productos se incrementó en abril y mayo debido a las festividades de la época primaveral.

Mercado de conservas de atún

Exportaciones: Durante el primer trimestre de 2017 se produjo un cambio en la categoría de las exportaciones de las conservas de atún a nivel mundial. Mientras que Tailandia y Ecuador siguieron siendo los dos principales exportadores de conservas y atún procesado, España perdió la tercera posición a manos de Filipinas, y China se situó en el quinto lugar.

El volumen exportador de Tailandia disminuyó un 12,5 por ciento debido a las deficiencias en las exportaciones a los mercados de Norteamérica y también al Medio Oriente. Sin embargo, las exportaciones de Ecuador aumentaron casi 15 por ciento, debido en gran parte al acceso libre de aranceles a los mercados de la UE. Ecuador también exportó más a Argentina (+38 por ciento) y a Chile (+20 por ciento) durante enero-marzo de 2017 en comparación con el mismo período de 2016.

El incremento del 185 por ciento de las exportaciones filipinas de conservas durante el período bajo revisión podría atribuirse a su primera exportación a Chipre como principal mercado y al aumento de las exportaciones a los demás mercados de la UE. Durante el primer trimestre de 2017, las exportaciones desde Filipinas a los mercados del Consejo de Cooperación del Golfo (CCG) crecieron en comparación con el mismo período del año pasado. El incremento del 8 por ciento de las exportaciones españolas de atún procesado podría relacionarse con las mayores ventas de lomos cocidos a Italia (+7 por ciento), Francia (+6 por ciento) y Portugal (+10 por ciento). Sin embargo, las exportaciones españolas de productos terminados a Alemania, Países Bajos y Argelia disminuyeron, pero, aumentaron al Reino Unido (+21 por ciento) y a Bélgica (+17 por ciento).

Las exportaciones de atún procesado y en conserva de China disminuyeron un 22 por ciento durante el período de revisión. Las exportaciones de Mauricio, el mayor productor

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Atún

de la región del Océano Índico, también disminuyeron, un 11 por ciento.

Los precios del mercado internacional de atún procesado se afirmaron en el mercado importador durante 2017. Sin embargo, en el primer trimestre de 2017, esto causó poco impacto en las importaciones de la UE y de EEUU.

En la UE, las importaciones de atún en conserva/procesado crecieron en España, Italia y Francia porque estos mercados compraron más lomos cocidos para aprovechar la cuota anual importadora de 25 000 toneladas a un arancel menor sobre la materia prima importada semi-procesada. El acceso del atún procesado ecuatoriano a la UE (libre de aranceles) es otro factor importante detrás del aumento del 10,2 por ciento de las importaciones de atún en conserva de la UE durante el período de revisión. Las importaciones de conservas del Reino Unido y Alemania fueron inferiores a las del año pasado.

América del Norte y del Sur EEUU

Los importadores estadounidenses se apresuraron a llenar la cuota anual de importaciones, que implica una tarifa importadora de 6,5 contra la tarifa completa del 12 por ciento que normalmente se aplica. El total de las importaciones de atún procesado, incluidos los lomos cocidos, aumentó 5 por ciento en cantidad, hasta 44 160 toneladas, y 8,6 por ciento en valor, a US\$191,8 millones durante el primer trimestre del año frente al mismo período del 2016. Cerca del 70 por ciento de estas importaciones consistieron de atún en conserva y en bolsa para consumo directo (30 760 toneladas). El resto correspondió a lomos cocidos (13 450 toneladas) para reprocesar.

En el primer trimestre de 2017 se produjo un crecimiento considerable de las importaciones

de productos de carne blanca (albacora), que aumentaron 63 por ciento a 6 900 toneladas, frente al 11 por ciento de las importaciones de carne magra de atún (barrilete y aleta amarilla, 23 800 toneladas). Además, las importaciones estadounidenses de atún en aceite mostraron tendencias positivas en los últimos años en comparación con la convencional conserva de atún en salmuera. Las importaciones de lomos cocidos para reprocesar se redujeron un 18 por ciento durante el período de revisión.

En Canadá, la tendencia a la baja de las importaciones observada en 2016 (-3 por ciento) persistió en 2017, con una disminución del 5 por ciento de las importaciones de atún en conserva de los principales orígenes durante enero-marzo. Sin embargo, Tailandia logró aumentar marginalmente las exportaciones a este mercado (+1 por ciento) y se mantuvo como el principal proveedor en el mercado.

En América Latina, las importaciones de conservas aumentaron en Argentina (+3 por ciento), Chile (+33 por ciento) y México (+13 por ciento) según fuentes regionales y asiáticas.

UE

El incremento de los precios de las materias primas tuvo un impacto menor en las importaciones de atún en conserva de la UE en el trimestre de 2017, lo que podría atribuirse al impuesto cero que tienen los productos ecuatorianos al ingresar al mercado de la UE. A diferencia de años anteriores, las importaciones de atún procesado/en conserva a la UE aumentaron 10,2 por ciento, a 136 600 toneladas en enero-marzo de 2017, comparado con el mismo período de 2016. Los cinco principales proveedores fueron Ecuador, Mauricio, Seychelles, Tailandia y Filipinas. La oferta de Ecuador creció un 23 por ciento, y 7-8 por ciento entre los cuatro proveedores durante el período de revisión.

Reportes trimestrales de GLOBEFISH



Mercado de Atún

Cerca del 55 por ciento de las importaciones de atún en conserva/en bolsa en la UE se destinan al consumo directo, donde los mayores mercados son el Reino Unido y Alemania. Las importaciones disminuyeron en ambos mercados, un 3,7 y 10,5 por ciento, respectivamente. En contraste, los Países Bajos (de donde se distribuyen los productos a los otros mercados de la UE, particularmente al bloque Oriental) importaron 47 por ciento más que en el mismo período del año pasado. La oferta aumentó 12 por ciento desde Ecuador.

Las importaciones de lomos cocidos de la UE (durante el período de revisión ascendieron a 61 400 toneladas), principalmente compradas por España, Francia, Italia y Portugal, tuvieron un 45 por ciento de participación del total de las importaciones de atún procesado. España fue el mayor importador de la UE de lomos cocidos (54 por ciento).

En Europa Oriental, las importaciones de atún en conserva a Polonia cayeron marginalmente (-0,1 por ciento), pero aumentaron a la República Checa (+14 por ciento), Rumania (+43 por ciento) y Serbia (+48 por ciento).

Se registró una disminución del 33 por ciento en el mercado de las importaciones rusas de atún en conserva, que podría ser el resultado del aumento de los precios.

Asia/Pacífico

Los precios altos del atún también afectaron los mercados del este asiático durante el primer trimestre de este año. Las importaciones de atún en conserva disminuyeron en los mercados de Japón y del sudeste asiático, donde cayeron 20-30 por ciento durante el período de revisión. Se informó que las conserveras japonesas de atún enlentecieron la producción local por los precios elevados de las materias primas.

Sin embargo, el mercado australiano se recuperó, aumentando un 23 por ciento las importaciones durante enero-marzo de 2017,

frente al mismo período de 2016, a favor de las exportaciones tailandesas de productos de elevado valor.

Perspectivas

La oferta de materia prima será escasa en los próximos meses, ya que entre julio y octubre se da el cierre de los dispositivos de agregación de peces (FAD) en el Pacífico Occidental y Central. En julio, los precios del barrilete llegaron a US\$2 000/tonelada. Es probable que cualquier nuevo aumento de los precios limite la demanda de conservas tanto en los mercados tradicionales como en los emergentes.



Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

El mercado espera un aumento de la oferta mundial en la segunda mitad de 2017

Los precios mundiales de salmón se mantuvieron altos a principios de 2017 y se extendieron desde el segmento Atlántico de cultivo a los mercados de otras especies de salmónidos, como el coho. Sin embargo, las biomásas en las granjas son altas y los actores de la industria esperan un crecimiento mayor al habitual en los volúmenes de la oferta hacia el final del verano.

Noruega

Los precios para las exportaciones noruegas de salmón del Atlántico han estado aumentando fuertemente desde hace unos dos años, impulsados por una serie de restricciones para el crecimiento de la oferta mundial, siendo el número de sitios adecuados para el cultivo de salmón la limitante más importante. En Noruega, específicamente, las autoridades regulatorias han tratado de mantener el crecimiento de la producción relativamente bajo durante los últimos años y han impuesto condiciones a los acuicultores con la intención de mantener controlados los niveles de piojo de mar. Con la demanda mundial creciendo significativamente, particularmente en los mercados emergentes, el resultado fue un incremento del 70 por ciento en los precios de la corona noruega desde mediados de 2015 hasta mediados de 2017, cuando el Índice de Fish Pool alcanzó NOK70,73 (US\$ 8,34) por kg.

Los precios excepcionalmente altos en el primer trimestre de 2017 se tradujeron en un aumento del 21 por ciento en el valor de las exportaciones de salmón noruego en comparación con el mismo trimestre de 2016, por un total de NOK16,1 mil millones (US\$1,91 mil millones). Los volúmenes fueron un 3 por ciento más altos, al registrarse 233 000 toneladas. La participación en términos de volumen del principal mercado de exportación de Noruega, la UE, liderada por Francia y Polonia, continúa disminuyendo ante la fuerte competencia de los compradores en los

mercados asiáticos y EEUU. En Asia, la demanda de salmón en la creciente clase media de países como China, Vietnam y Tailandia continúa fortaleciéndose mientras que en EEUU, la falta de oferta chilena y un cambio en las políticas de abastecimiento de las principales cadenas minoristas con respecto al producto noruego provocó que las importaciones de origen noruego crecieran rápidamente en los últimos años.

Existe un consenso general entre los analistas de que la oferta mundial de salmón de cultivo aumentará significativamente en el segundo semestre, y la mayor parte de este volumen adicional provendrá de Noruega, donde hay un excedente de peces de la generación 2015 y 2016 en las jaulas. Sin embargo, todavía hay discusiones sobre la magnitud de este incremento, y algunos tienen la sensación de que el pronóstico de Nordea Bank de que habrá un incremento del 12 por ciento interanual en la segunda mitad de 2017 es demasiado alto. Los mercados a futuro parecen tener esperanzas de que se evite una fuerte caída de los precios, con los precios futuros de Fish Pool en NOK62,10 (US\$ 7,45 por kg) para el tercer trimestre de 2017 y NOK63,27 (US\$ 7,59) por kg para el cuarto trimestre.

Trucha

Mientras que los mercados mundiales de salmón pueden esperar cierto alivio por la oferta ajustada de los próximos meses, los mercados de exportación para la trucha noruega seguirán sufriendo una fuerte escasez de pescado, al menos durante el próximo año. La demanda en Japón, Tailandia, Bielorrusia, Polonia y EEUU ha sido impulsada por todas las estrategias noruegas de comercialización y marketing de los últimos dos años, pero ha disminuido la oferta disponible e impulsado hacia arriba los precios casi un 100 por ciento en el lapso de dos años. Noruega exportó 8 700 toneladas por NOK680 millones (US\$80 millones) en el primer trimestre de 2017 en comparación con las 18 590 toneladas por NOK899 millones (US\$ 104 millones) del mismo período en 2016.

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

Chile

En los últimos años, el sector del salmón chileno ha tenido varios cambios, incluyendo reducción de cosechas, mayores valores de exportación, mejoras sanitarias, aumentos de eficiencia, y el crecimiento de la demanda de salmón en todo el mundo. De hecho, el primer trimestre de 2017 produjo los mejores resultados financieros para la industria local desde 2010, según la Superintendencia de Valores y Seguros.

IndexSalmón indicó que los ingresos de las empresas salmoneras por concepto de envíos a EEUU, el principal mercado de salmón chileno, crecieron un 32 por ciento durante el primer trimestre del año en comparación con el mismo periodo del año anterior, registrando un valor total de US\$418,2 millones. Mientras que competidores como el Reino Unido y Noruega registraron un mayor incremento en sus ingresos, estos países no tienen la cuota de mercado que tiene Chile en EEUU (44,6 por ciento). El precio unitario promedio fue de US\$12,4 por kg, muy por encima de los US\$8,25 por kg registrados en el mismo periodo el año pasado y superior al de las importaciones de origen noruego, que generalmente alcanzan el precio más alto.

El impacto de la floración de algas del año pasado continúa afectando a las exportaciones de salmón del Atlántico desde Chile (en términos de volumen) a todos los mercados, aunque la caída del 6 por ciento durante 2016 en comparación con 2015 fue menor al 25 por ciento esperado. No obstante, durante el primer trimestre de 2017, las cosechas de salmón del Atlántico alcanzaron las 127 000 toneladas, un 24,2% menos que en el mismo periodo de 2016. Para la trucha arco iris, las cosechas totales de marzo de 2017 alcanzaron las 26 700 toneladas, lo que se traduce como un descenso del 18% en comparación con el mismo mes de 2016.

Reino Unido

Durante aproximadamente los dos últimos años, el sector del salmón de cultivo escocés vio cómo su producción en constante

expansión era absorbida por los precios cada vez más altos, ya que la demanda en sus mercados principales bien diversificados (EEUU, Francia y China) aumentó paralelamente a la depreciación de la libra esterlina frente al dólar estadounidense, el euro y el yuan chino. Los desafíos actuales relacionados con el tratamiento del piojo de mar han ejercido cierta presión sobre los balances de las empresas acuícolas, pero las perspectivas para los productores son en general buenas.

Si bien una moneda más débil es algo positivo desde la perspectiva del exportador británico, el relativo mayor atractivo de los mercados de exportación para los productores locales y el incremento de los precios para el salmón producido en el extranjero, que ya son elevados, se sumaron a la tensión en el mercado interno del salmón. Los márgenes para los minoristas se ven afectados a medida que los costos de las materias primas se disparan y los consumidores de salmón del Reino Unido comienzan a recurrir a opciones alternativas de productos pesqueros, como el bacalao, ante el aumento de los precios de los productos.

Salmón silvestre

Según los pronósticos actuales, la suma de las cosechas de salmón silvestre de este año en la Federación Rusa Oriental y en Alaska debería ser ligeramente superior a la de 2016; la caída en el volumen de la Federación Rusa se contrarrestaría con un esperado aumento en las capturas de Alaska. En particular, se prevé que las capturas de salmón rosado repunten en la pesquería de EEUU luego de una caída pronunciada el año pasado. Dado que los precios altos para las especies de cultivo ahora se transmiten a los mercados de especies silvestres, los productores deberían estar en una buena posición para obtener ganancias de rentabilidad.

Mercados

El escenario con predominio de precios elevados en el mercado mundial del salmón de cultivo se mantuvo durante un tiempo suficiente

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

como para comenzar a generar cambios fundamentales en los modelos comerciales, las cadenas de suministro y las preferencias del consumidor, más allá de lo que puede atribuirse a la oferta y la demanda a corto plazo. En primer lugar, los intermediarios de la cadena de suministro están obteniendo una mayor proporción de pescado a través del mercado al contado; temerosos de la volatilidad constante de los precios y cautelosos por la alta exposición a los contratos. Al mismo tiempo, el valor agregado y la innovación son cada vez más importantes para generar demanda, ya que resulta difícil impulsar la asequibilidad relativa como un punto de venta para el consumidor. Los compradores consideran cada vez más al salmón coho de cultivo y varias especies silvestres como alternativas viables, especialmente en los mercados asiáticos más nuevos, como Tailandia, la República de Corea y Taiwán Provincia de China. Sin embargo, todavía no hay suficiente salmón, y los principales mercados fuera de los "tres grandes" tradicionales (Japón, EEUU y la UE), como la Federación Rusa y China, están experimentando fuertes caídas en los volúmenes de importación. La única excepción considerable es Brasil, cuya proximidad a Chile reduce la competencia de otros mercados para el salmón Atlántico entero fresco chileno, que conforma casi la totalidad de las importaciones brasileñas de salmón.

Francia

Los datos de Euromonitor International indican que los consumidores franceses gastaron más en salmón durante el periodo mayo 2016 - mayo 2017 que en los 12 meses anteriores, pero los volúmenes disminuyeron. Los mismos informes de mercado apuntan a una creciente demanda de salmón silvestre y orgánico debido a las permanentes preocupaciones de los consumidores por la calidad y la sostenibilidad del salmón de cultivo. Las estadísticas de las importaciones francesas para el primer trimestre de 2017 muestran una caída en términos de volumen y valores unitarios más altos. Hubo reducciones en los volúmenes de todos los principales grupos de productos,

particularmente para los filetes. En términos de países proveedores, el Reino Unido aumentó su participación al 19 por ciento en términos de valor, en comparación con el 52 por ciento de Noruega (56 por ciento el año pasado).

Alemania

Tradicionalmente, la preferencia de los consumidores alemanes de salmón se orientó a los productos procesados, particularmente ahumados, pero en los últimos años el segmento de productos frescos ha crecido en gran medida debido a los descuentos de los minoristas. Esta tendencia continuó en el primer trimestre de 2017, con las importaciones de salmón del Atlántico entero fresco representando ahora el 26 por ciento del valor de las importaciones totales de salmón de Alemania, en comparación con el 38 por ciento para ahumado. Sin embargo, las cantidades importadas de todas las demás categorías de productos del Atlántico de cultivo disminuyeron y el volumen total de importación de salmón se redujo un 10 por ciento en el primer trimestre (un incremento del 21 por ciento en valor) debido a que los precios altos pasaron factura.

EEUU

El país importó aproximadamente 90 000 toneladas de salmónidos durante el primer trimestre de 2017, por un valor total de US\$944 millones. Estas cifras representan una caída del 4 por ciento en volumen y un aumento del 31 por ciento en valor en comparación con el mismo período de 2016. Tres países representaron el 73 por ciento del volumen total importado: Chile fue el proveedor principal (33 400 toneladas por US\$419 millones), seguido de Canadá (19 800 toneladas por un valor de US\$183 millones) y Noruega (12 600 toneladas por US\$142 millones). Chile y Canadá registraron una disminución en términos de volumen, mientras que los tres crecieron en términos de valor.

Japón

El país asiático tradicionalmente importó tres especies principales de salmón: coho de cultivo chileno, Atlántico de cultivo principalmente de

Reportes trimestrales de GLOBEFISH



Mercado de Salmón

Noruega y salmón rojo silvestre de la Federación Rusa y EEUU. Los precios aumentaron para las tres especies en el primer trimestre de 2017, lo que puede atribuirse a la contracción de la oferta, que a su vez se refleja en menores volúmenes de importación y un grado limitado de transmisión entre los segmentos. En el caso del coho, Japón también tiene que competir cada vez más con otros países asiáticos para asegurar el suministro chileno, ya que los compradores buscan alternativas al salmón Atlántico de precio elevado.

Perspectivas

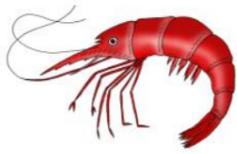
Después de un período donde se observó una oferta mundial muy ajustada debido a las mortalidades causadas por la floración de algas en Chile de principios de 2016, se espera que a finales del verano de este año llegue un período de alivio para los mercados, ya que las cosechas europeas se disparan. Este incremento en el volumen de cosecha es una ocurrencia anual, pero las biomásas actuales sugieren que se puede esperar un volumen significativamente mayor que en los últimos años. Esto probablemente se traducirá en una caída de los precios de entre el 20% y 25% antes de que la demanda de fin de año revierta la tendencia. A más largo plazo, puede haber preocupación de que los productores acuícolas, particularmente en Chile, contrarresten el alto nivel de precios inundando el mercado y causando una caída de precios más severa y sostenida. Sin embargo, la mayoría de los observadores consideran que esto es improbable, ya que los fundamentos del mercado han cambiado -la demanda mundial de salmón es mucho mayor- y el nuevo entorno regulatorio de Chile pone límites en la tasa de crecimiento de oferta, más en consonancia con el sector noruego. Por lo tanto, los próximos dos años, aunque se puede esperar un mayor crecimiento de la producción, deberían servir solo para traer cierto equilibrio al mercado y evitar que la demanda del consumidor se vea debilitada por los precios altos. El sector del salmón también reafirmó su compromiso con el desarrollo sostenible en la Conferencia de

Océanos de las Naciones Unidas en Nueva York, ya que la Iniciativa Global de Salmón (GSI) dio su apoyo público a la implementación del ODS 14 de las Naciones Unidas, que es "conservar y utilizar sosteniblemente los océanos, los mares y los recursos marinos".



Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

Se observan tendencias de producción moderadas y positivas para el camarón de cultivo

La demanda de verano fue satisfactoria en los mercados occidentales. Los grandes mercados de EEUU y la UE esperan el ajuste de precios a medida que la oferta mejore en los próximos meses. La buena demanda en el este asiático también atrae la oferta de los países productores.

Oferta

La actual oferta de vannamei es dominada por India, donde las cosechas a gran escala comenzaron en junio y consistieron de camarón de tallas grandes (13/15 y 16/20). A su vez, los informes oficiales confirmaron que la producción de vannamei en India alcanzó las 406 000 toneladas en 2016, con una cosecha total de 500 000 toneladas de camarón de cultivo.

Durante la primera mitad de 2017, la persistencia de la enfermedad de la mancha blanca en muchas zonas de Indonesia provocó que se realizaran cosechas de emergencia con camarones más pequeños, lo que afectó las exportaciones.

La producción en Tailandia se mantuvo estable entre enero y junio de este año, pero con un aumento más lento de la oferta debido a la temprana aparición del monzón en mayo. Se espera que la oferta mejore de julio en adelante, con el objetivo de lograr un crecimiento del 5 por ciento en 2017, frente a las 250 000 toneladas registradas el año pasado.

La producción de camarón en Malasia fue menor este año debido a la enfermedad del Síndrome de Mortalidad Temprana (EMS). Las importaciones aumentaron 25 por ciento durante enero-marzo desde Tailandia e India para satisfacer la demanda local y exportar productos procesados de valor agregado. Apoyada por la buena demanda interna, el

precio minorista del vannamei fresco con cabeza (40/60 piezas por kg) se mantiene alto en Malasia a US\$10,00-12,00/kg.

Según el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Vietnam, la producción de camarón durante enero-mayo de 2017 alcanzó las 144 000 toneladas, un aumento del 46 por ciento comparado con el mismo período del año pasado. Sin embargo, las importaciones elevadas de camarón congelado de Ecuador e India también continúan en Vietnam.

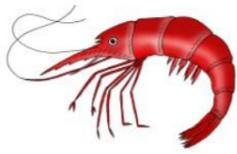
En América Latina (Ecuador, México y otros), los acuicultores entraron en la temporada de baja producción desde marzo. Los precios actuales para los camarones de tamaño mediano y pequeños son firmes. El año pasado, la producción de camarón de cultivo en Ecuador alcanzó las 450 000 toneladas.

Pesquería de captura: De enero a abril de 2017, los desembarques estadounidenses de camarón en el Golfo de México llegaron al nivel máximo de los últimos 16 años, a 7 122 toneladas, en comparación con las 6 037 toneladas del mismo período del año pasado. Los precios ex-bodega de los camarones medianos y pequeños disminuyeron 10-15 por ciento en abril de 2017 con respecto al año pasado.

En Argentina, las capturas fueron fuertes al inicio de la temporada de pesca, que se abrió el 19 de mayo de 2017. Los tamaños dominantes de las capturas fueron 20/30, 10/20 y 30/40. Los precios del camarón de talla grande fueron casi iguales a los de las tallas más pequeñas. La demanda se mantiene firme en Asia, especialmente en Japón, aunque los compradores chinos fueron en cierta medida conservadores. Las importaciones de Argentina cayeron 61 por ciento en el primer trimestre de 2017, comparadas con el mismo período de 2016.

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

Resumen exportador

La celebración del Año Nuevo Lunar en enero/febrero y los festivales de primavera de abril/mayo en el este asiático mantuvieron el comercio internacional de camarón constante durante el primer trimestre de 2017, a pesar de que la producción de camarón de cultivo fue temporalmente baja durante ese período.

Con un aumento del 34 por ciento en el volumen de ventas (96 921 toneladas), India fue el principal exportador, y en segundo lugar con Ecuador (93 370 toneladas, +17 por ciento). Las exportaciones de ambos países a los mercados del este asiático (Vietnam, Japón y China), así como a EEUU, aumentaron durante este período. Las exportaciones de Ecuador a la UE fueron mayores, teniendo en cuenta la condición de país libre de aranceles, aunque las importaciones totales de camarón a la UE disminuyeron en el primer trimestre del año, en comparación con el mismo período de 2016.

Resumen importador

Durante el primer trimestre de 2017, las importaciones de camarón tambalearon en los mercados occidentales tradicionales de EEUU (-1 por ciento) y de la UE (-6 por ciento) en comparación con el mismo período del año pasado. Sin embargo, la fuerte demanda en los mercados asiáticos del este durante el Año Nuevo Lunar en enero y febrero fue el factor que favoreció el buen comercio en el primer trimestre de 2017. Se registraron mayores importaciones en Vietnam, China (importaciones directas de Canadá, India, Groenlandia y a través del comercio fronterizo con Vietnam) y Malasia, donde el consumo interno se mantuvo elevado durante enero/febrero. Se registraron tendencias positivas en las importaciones en Japón (+5 por ciento), Canadá (+ 2 por ciento), Federación Rusa (+7 por ciento) y Sudáfrica (+13 por ciento) durante el mismo período del año anterior.

Japón

En el período enero-mayo de 2017, la tendencia general del consumo de camarón fue positiva en el mercado japonés. La demanda, tanto para camarón crudo como procesado, fue buena en los comercios minoristas y de catering durante el período de mayor consumo (la temporada de los cerezos en flor en abril y el festival de la Semana Dorada en mayo). Las importaciones aumentaron (+2 por ciento) durante el primer trimestre de 2017, ya que los comerciantes procuraron abastecerse para atender la demanda del festival de abril y mayo. El mercado importó 46 000 toneladas de camarón en este período; el 30 por ciento se compuso de camarón procesado de valor elevado. Los principales proveedores fueron Vietnam, Tailandia, Indonesia e India.

EEUU

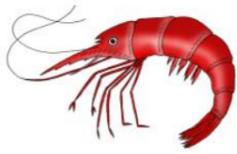
Desde el año pasado, la demanda consumidora de camarón mejoró en el mercado estadounidense en comparación con otros productos pesqueros, apoyada por una buena oferta y precios mayoristas estables. En comparación, los precios de otros productos pesqueros populares (salmón, mahi, centolla) aumentaron considerablemente.

Sin embargo, las importaciones totales de camarón durante enero-marzo de 2017 fueron menores (-0,65%) que en el mismo período de 2016, lo que podría atribuirse a una disminución del 9% de las importaciones de camarón congelado con cáscara, especialmente los tamaños grandes. Las importaciones estadounidenses procedentes de India aumentaron 33 por ciento y de Indonesia 6 por ciento durante ese período. Las importaciones de camarón congelado crudo y pelado también fueron inferiores debido a los inventarios cargados del mercado, pero aumentaron 4 por ciento para el camarón empanado durante el período de revisión.

También es interesante observar que durante el primer trimestre de 2017, se importaron 200

Reportes trimestrales

de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

toneladas de camarón fresco con cabeza (principalmente de Ecuador y China). El actual precio minorista del vannamei fresco con cabeza en EEUU es de US\$5,99/lb. El producto se encuentra generalmente disponible en los supermercados de estilo asiático, que registraron una considerable demanda de los consumidores para camarón fresco.

NOTICIAS RECIENTES

La Comisión de Comercio Internacional de EEUU (USITC) votó unánimemente para eliminar las medidas antidumping del camarón procedente de Brasil, pero apoyó la solicitud de la industria nacional de camarón de extender las medidas antidumping por otros cinco años al camarón de China, India, Tailandia y Vietnam. La Asociación Americana de Procesadores de Camarones aprobó la decisión, afirmando que hay “evidencia del riesgo que representan las importaciones de camarón de estas naciones a la industria camaronera local”. El Director Ejecutivo de la Asociación, David Veal, informó que esperaban “otros cinco años de alivio a estas prácticas comerciales desleales”.

Europa

Durante el primer trimestre de 2017, las importaciones de camarón de la UE-28 se ubicaron en el nivel más bajo de los últimos cinco años. De la oferta total de camarón importada en el mercado comunitario, el 75 por ciento procedió de terceros países. Entre los mercados individuales de la UE, las importaciones aumentaron marginalmente en España (+5%) y Francia (+3%). En los otros mercados, grandes y pequeños, las tendencias fueron negativas comparadas con el mismo período de 2016.

La participación del camarón procesado en el total de las importaciones de camarón de la UE también disminuyó a 19 por ciento en comparación con la participación del 21 por ciento observada un año atrás, lo que indica que hubo inventarios locales no vendidos en la

cadena de distribución. Sin embargo, las importaciones de camarón con valor agregado (código HS 1605) de Vietnam aumentaron, teniendo en cuenta que están sujetas a impuestos de importación menores comparados con los productos procedentes de Tailandia o India.

Fuera de la UE, las tendencias de importación fueron positivas en Noruega (+41 por ciento, 3 500 toneladas) y en Suiza (+17 por ciento, 1 750 toneladas) durante el período de revisión. La demanda de camarón de la Federación Rusa mejoró este año en comparación con 2016, y las importaciones aumentaron 7 por ciento, a más de 8 000 toneladas durante enero-marzo de 2017, a favor de las exportaciones de Ecuador, India y Argentina.

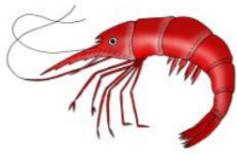
Asia/Pacífico

En general, la demanda consumidora para camarón fresco en la mayoría de los mercados del este asiático se mantiene fuerte este año, a precios altos. Por ejemplo, en Malasia, donde el consumo pesquero per cápita se mantuvo alto en 60 kg en los últimos años, el precio minorista actual del vannamei fresco (40/60 piezas/kg) fluctúa en el rango de US\$ 10,00-12,00/kg. Las importaciones están aumentando para compensar los vacíos de oferta local.

En Tailandia, los líderes de la industria camaronera comenzaron a considerar el desarrollo del comercio interno, que absorbe el 12-15 por ciento de la producción total de camarón del país. Malasia se mantiene como un mercado atractivo para los exportadores tailandeses de camarón fresco.

China, el mayor mercado asiático, continúa abasteciéndose de camarón extranjero a través del comercio fronterizo con Vietnam. Las importaciones directas de camarón de agua fría también aumentaron desde Canadá y Groenlandia durante el primer trimestre de 2017. Las importaciones directas de camarón vannamei subieron 31 por ciento desde India durante este período.

Reportes trimestrales de GLOBEFISH



Mercado de Camarón

Además, en Vietnam continúan las importaciones de camarón crudo congelado para re-exportar. La oferta a este mercado aumentó 42 por ciento desde Ecuador y 57 por ciento desde India durante enero-marzo de 2017 comparado con el mismo período del año pasado. Durante enero-mayo de 2017, las importaciones pesqueras de Vietnam totalizaron US\$508 millones, lo que significa un incremento del 28 por ciento en relación al mismo período de 2016.

Perspectivas

Desde ahora y hasta octubre, la producción estacional de camarón de cultivo aumentará en Asia, lo que podría ocasionar un cierto debilitamiento de los precios en los próximos meses y el incremento de las importaciones en los mercados estadounidenses y europeos.

Considerando la tendencia positiva de la producción de este año en India, la oferta total de vannamei podría exceder las 450 000 toneladas, lo que permitiría que haya más camarón disponible para mercados lejanos y cercanos.

Sin embargo, las exportaciones indias consistirán mayoritariamente de productos congelados crudos con cáscara y pelados. China continuará atrayendo más camarón crudo congelado para el consumo interno, concentrándose más en las exportaciones de valor agregado.

Las fuertes capturas en Argentina conducirán a precios más bajos en el mercado de la UE.



RELIABLE FISH PROCESSING POWER BAND SAWS

www.birosaw.com



Md. 4436-D5
Stainless Steel
Fixed Head
Breaking Saw



Md. 44SSFH-LP-HDFFT
Stainless Steel, Fixed Head
Low Profile, Heavy Duty
Front Fixed Table
Trim Saw



Md. 44SSFH-LP-FS-R
Stainless Steel, Fixed Head
Low Profile, High Speed
Fish Steaking/Retailing



Md. 44SSFH-LP-PGF
Stainless Steel, Fixed Head
Low Profile, High Speed
Precision Gauge Fence for Frozen Fish Block
Portion Control Fish Products



BIRO Manufacturing Company

Marblehead, OH 43440-2099 USA
419-798-4451 Fax 419-798-9106

www.birosaw.com 263RB-4-16C

Guía para la manipulación
higiénico sanitaria de los
productos pesqueros
destinados al
mercado interno

Manual de manipulación
de productos pesqueros
de la pesca artesanal



<http://www.infopesca.org/plibreacceso>